

Natürlich Feins

us dr Region

Naturally fine from the region

Enjoy your meal

ä Guatä

Wir sind wie Schneeflocken, jeder von uns einzigartig auf wunderbare Weise

As herzlichs Willkommä im Sertig

Da wo die Welt noch in Ordnung, die Luft unglaublich frisch
und die Landschaft wahnsinnig schön verschneit ist.

Where all is still right with the world, the air is unbelievably fresh
and the landscape is incredibly beautiful.

Schön, dass Sie bei uns sind

Nice to have you with us

Wir freuen uns, Sie bei uns im Walserhuus Sertig kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Lassen Sie sich von unserer einzigartigen Bergwelt, der Idylle und der Ruhe inspirieren.

Unsere Lieferanten

werden mit viel Sorgfalt ausgewählt. Wir benötigen, wenn immer möglich, einheimische Produkte. Das einheimische Gewerbe liegt uns sehr am Herzen.

Unser Wasser

Auf 1860 m.ü.M. geniessen wir die Vorzüge von ganz frischem Quellwasser aus der eigenen Quelle, die sich ca. 200 Meter oberhalb vom Walserhuus befindet. Unsere Quelle wird zwei Mal jährlich von uns gewartet und vom Lebensmittelinspektorat kontrolliert. Das wunderbare Sertiger Quellwasser ist uns sehr viel Wert, wir freuen uns, wenn das für Sie auch so ist.

Unsere Zimmer

Das Walserhuus ist ein kleines Wellnesshotel auf 1860 M.ü.M. Fünf Doppelzimmer mit einem eigenen Whirlpool auf der Terrasse könnte Ihr nächstes Domizil sein. Alle unsere Zimmer sind mit viel Liebe zum Detail eingerichtet. Auch eine 2-Zimmer Ferienwohnung oder ganz neu umgebaute Mehrbettzimmer stehen Ihnen für ein Familienfest oder auch ein Fest im ganz kleinen Rahmen zur Verfügung.

Falls Ihnen der Heimweg schwer fallen sollte, bieten wir Ihnen das Richtige für einen tiefen, gesunden Schlaf an. Kissen und Duvets mit Daunen und Arven Holz sind dafür eine Garantie.

Für Auskünfte aller Art stehen wir Ihnen an der Rezeption sehr gerne zur Verfügung. Geniessen Sie Ihren Aufenthalt.

Herzlichst Ihre Gastgeberfamilie

Sincerely yours host family

Familie Joos und Annalies Biäsch mit dem ganzen Team bedanken sich herzlichst für Ihren Besuch

Family Joos and Annalies Biäsch with the whole team would like to thank you very much for your visit

Leicht, abwechslungsreich und voller Vitamine | Salads

✓ Grüner Blattsalat vom Lindenhof Mels 13

Assorted green salad | dressing of your choice

✓ Gemischter Salat 14

Verschiedene Rohkostsalate | Blattsalate

Mixed salad | dressing of your choice

Nüsslisalat | Hirschbindenfleisch 18

Preiselbeer-Walnuss Dressing | Nüsse | Apfel

Lamb's lettuce with air-dried venison | apple | roasted nuts

✓ Nüsslisalat | Ei | Croutons 17

Lamb's lettuce | egg | croutons

Unser Dressings

Haussauce – französisches Dressing mit Tomaten und Basilikum

Französisches Dressing | Italienisches Dressing | Balsamico

Our dressings

Homemade dressing | French dressing | Italian dressing | Balsamic

Unsere Seelenwärmer | Our soul warmers

Rindskraftbrühe

Morcheln | Gemüsewürfel

14

Clear beef soup | morels | vegetables

✓ Sertiger Kräuterschaumsuppe 13

Kräuter | Hausgemachtes Kräutersalz | Croûtons

Sertiger herb soup | croutons

Bündner Gerstensuppe

11

Grisons barley soup

✓ Gerichte für unsere vegetarischen Gäste | Dishes for our vegetarian guests

Als Vorspeise gedacht – klein und fein | As a starter course – small and fine

Geräuchertes Hirschcarpaccio aus der Minimetzg 17

Preiselbeerchutney | Apfelsalat
Smoked local deer carpaccio | Cranberry chutney | apple salad

✓ Frischkäse auf dem heissen Stein 1 Stk. Käse 13

Kuhmilch-Frischkäse | Sertiger Salz | rosa Pfeffer | Olivenöl 2 Stk. Käse 15
local fresh cheese on a hot stone | fresh herbs | pink pepper | olive juice

Spezialitäten aus dem Sertigtal 19

Luftgetrocknete und geräucherte Trockenfleischspezialitäten
Sertiger Alpengourmet «es hed solang's hed»
Smoked meat specialties | local alp cheese

✓ Randen-Carpaccio mit Ziegenkäsemousse 16

Schwarze Baumnüsse | Ruccola | Olivenöl | Sertiger Kräutersalz
Beetroot carpaccio | goat cheese mouss | black walnut | herbs | arugula olive oil

Geräucherter Lachs 19

Dill-Sertigerhonig-Senf Sauce | Meerrettichschaum | Toastbrot | Davoser Butter
Smoked salmon | Dill-honey-mustard sauce | Horseradish foam | Toast | Butter

Sertiger Quartett (serviert ab zwei Personen) pro Person 19

Hirschcarpaccio | Randencarpaccio | Sertiger Alpengourmet | Gerstensuppe
Three from Sertig | smoked local deer carpaccio | beetroot carpaccio | mountains cheese |
Grisons barley soup

Bündner Spezialitäten | Graubünden specialities

✓ Maluns hausgemacht 23 28

Apfelmus | Bündner Bergkäse | Schlagrahm
Homemade Maluns | applesauce | Grisons mountain cheese | Whipped cream

Sertiger Capuns 25 30

Teiggericht im Mangoldblatt | Trockenfleisch | Sertiger Käserahmsauce
Homemade Capuns, Dough dish with finely sliced country sausage
in chard leaves | mountain cheese sauce

✓ Gerichte für unsere vegetarischen Gäste | Dishes for our vegetarian guests

Walserhuus Spezialität | Specialty



♥ Trio vom Lamm im Bergheu gebraten und getrocknet Trio of lamb roasted and dried in mountain hay

Kotelette | Nierstück | luftgetrocknetes Entrecôte
Bündner Bramata (Polenta) | Speckbohnen | Sertiger Bergheu-Kräutersalz

49

Das Bergheu wird uns vom Latscher Berg (ca. 2000 m.ü.M.) im Albulatal geliefert.
Es wird so geerntet wie Sie es auf den drei Bildern sehen.

Chops, loin and an entrecôte dried in mountain hay | Grisons Bramata | beans with bacon
The mountain hay is delivered to us from the Latscher Berg (2000 m above sea level) in
The Albula Valley. It is harvested as you see it in the three pictures

Für unsere vegetarischen Gäste | For our vegetarian guests

🌱 Spätzlipfanne

Spätzli | Bergkäse | Röstzwiebeln | Apfelmus

21

26

Cheese noodles | apple sauce | roasted onion

🌱 Rotes Thai Curry

Asia Gemüse | Curryrahmsauce (mit Kokosmilch) | Reis

23

28

Red Thai Curry

🌱 Kartoffel-Kürbiscurry | Limette | Knoblauchbrot

20

25

Potato and pumpkin curry | lime | garlic bread

🌱 Ohne Knoblauchbrot

18

23

Without garlic bread

♥ HP - Aufpreis für unsere Hausgäste

🌱 Gerichte für unsere vegetarischen Gäste | Dishes for our vegetarian guests

Preisangaben | Prices in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

Wenn zwei sich verstehen | When two understand each other

♥ Château-Briand pro Person 64

Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten
Sauce Béarnaise | Morchelsauce | Gemüsebouquet
1. Gang Spätzli | 2. Gang Pommes Allumettes

[Beef fillet fried in on piece](#) | [1st course spätzli, 2st course french fries](#) | [vegetables](#)

♥ Fondue Chinoise so viel Sie mögen pro Person 59

Wildfleisch | Kalbfleisch | Rindfleisch | Gemüsebouillon
Saucen | Chutneys | Beilagen | Pommes Frites | Gemüsereis
(Poulet auf Anfrage)

[Chinese Fondue](#)
[vegetables bouillon](#) | [sauces](#) | [chutneys](#) | [side dishes](#) | [french fries](#) | [rice](#)

🌱 Davoser Käsefondue so viel Sie mögen | [Cheese Fondue](#) pro Person 31

die Hausmischung aus der Molkerei Davos, so richtig würzig

🌱 Trüffel Fondue 39

Hausmischung | Trüffel
[Fondue with truffle](#)

Käsefondue Beilagen

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|
| + Essiggurken, Silberzwiebeln und frische Ananas
Pickles, pickled onions fresh pineapple | pro Set | 9 |
| + Hirschbindenfleisch
Deer bandage meat | 80 gr. | 16 |
| + Gemüse Kartoffeln
Vegetables Potatoes | pro Set | 9 |





Die Fonduespezialitäten servieren wir Ihnen ab zwei Personen und so viel Sie mögen!

♥ HP - Aufpreis für unsere Hausgäste

Gerichte für unsere vegetarischen Gäste | [Dishes for our vegetarian guests](#)

Preisangaben | [Prices](#) in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

Chef's Lieblingsgerichte | Recommendations from the boss

 Trüffel-Nudeln		
Hausgemachte Nudeln von Barbara's Hofladen im Sertig Schwarzer Trüffel knuspriger Ruccola	33	38
Truffle pasta Homemade pasta from Monika's farm shop in Sertig Black truffle crispy rocket salad		
 Pfeffersteak „Walserhuus“		
Pfeffersauce Gemüse mit Sertiger Kräutersalz Nudeln aus Barbars's Hofladen		47
Pepper steak "Walserhuus" pepper sauce vegetables butter noodles		
 Walserhuus Cordon Bleu vom Kalb	180 gr.	48
Davoser Bergkäse Schinken Pommes Frites Gemüse mit Sertiger Kräutersalz	140 gr.	38
Cordon bleu of veal Davos mountain cheese ham french fries vegetable		
Geschnetzeltes vom Kalb		
Cognac-Pilzrahmsauce Butterrösti	36	46
Veal cubes cognac mushroom cream sauce homemade butter rösti		
Rindskopfbake in Rotwein geschmort		
Bündner Bramata (Polenta) Speck-Bohnen		43
Head Cheek polenta bacon beans		
Pouletbrust Suprême		42
Chimichurri Pommes Allumettes Grillgemüse		
Chicken breast chimichurri french fries grill vegetables		
Puuräbratwurst" (Schwein) aus der Mini Metzg		27
Zwiebelsauce hausgemachte Rösti		
Roasted sausage from pork "Rösti" onion sauce		
Forellenfilet Sertiger Art		
Zerlassene Kräuterbutter Gemüserais Gerösteter Ruccola		38
Brown herb butter Sertiger noodles vegetables of the day		
 HP - Aufpreis für unsere Hausgäste		
Gerichte für unsere vegetarischen Gäste Dishes for our vegetarian guests		

Was von wem

Wenn immer möglich, greifen wir auf Lebensmittel zurück, die aus möglichst naher Umgebung stammen. Produzenten und Verarbeiter aus der Gegend bieten uns sehr viele Produkte an, welche wir nutzen und verarbeiten.

Fleisch Wir verwenden nach Möglichkeit ausschliesslich Schweizer Fleisch
Steiner's Minimetzg Schiers
Mérat & Cie AG, Bazenhaid
Metzgerei Rüegg, Chur

Poulet/Fisch Rageth, Landquart

Gemüse- und Früchte Lindenhof Mels
Adank Davos AG
Div. Landwirtschaftsbetriebe aus der Region

Eier Barbara's Hofladen Sertig

Brot, Backwaren Schneider's Davos
Barbara's Hofladen Sertig

Milchprodukte Molkerei Davos

Käse Div. Landwirtschaftsbetriebe aus der Region
Molkerei Davos

Glace Froneri Schweiz

Allergene & Kostformen

Über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Restaurationsmitarbeiter. Wir sind zudem bestrebt, den individuellen Kostformen gerecht zu werden.

Preise

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlich vorgegebenen 8,1% Mehrwertsteuer.