

HORS-D'OEUVRE/ KALTE VORSPEISEN

1	Jambon cru avec melon <i>Rohschinken mit Melone</i>		18.00
2	Assiette engadinoise	¹ / ₁ Portion	28.00
9	<i>Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Birnenbrot</i>	¹ / ₂ Portion	19.00
3	Carpaccio d'agneau	¹ / ₁ Portion	28.00
10	<i>Leicht geräuchertes Lammrückencarpaccio mit Salatkomposition, Steinpilzen, Parmesan und Ruccola</i>	¹ / ₂ Portion	19.00
4	Cocktail de crevettes <i>Krevettencocktail auf Salatkomposition mit Melone</i>		19.00
5	Filet de truite fumée avec toast et beurre <i>Geräucherte Forellenfilets mit Toast und Butter</i>		17.50
6	Saumon fumé avec toast et beurre <i>Geräucherter Lachs mit Toast und Butter</i>	¹ / ₁ Portion ¹ / ₂ Portion	28.00 19.00
7	Salade Gourmet <i>Gourmet Salat mit Riesengarnelen, Pilzen und Rauchlachs</i>		25.00
8	Salade Création moi-même <i>Stellen Sie sich am Salatbuffet Ihren persönlichen Salat zusammen und napieren Sie ihn mit Ihrer Lieblingsauce</i>		12.00

POTAGES/ SUPPEN

21	Bouillon de bœuf nature <i>Rindsbouillon nature</i>		7.50
22	Potage des Grisons <i>Bündner Gerstensuppe</i>		9.50
23	Crème de tomates <i>Tomatencremesuppe</i>		9.50
24	Minestrone tessinoise <i>Tessiner Gemüsesuppe</i>		9.00
25	Bouillabaisse <i>Fischsuppe mit Safran</i>		16.50

HORS-D'OEUVRE CHAUDS/ WARMER VORSPEISEN

11	Gnocchi „Piémontaise“	$\frac{1}{1}$ Portion	19.00
30	<i>Hausgemachte Gnocchi an Tomatensauce mit Steinpilzen</i>	$\frac{1}{2}$ Portion	15.00
12	Nouilles fraîches aux crevettes géantes et saumon fumé	$\frac{1}{1}$ P.	26.00
31	<i>Hausgemachte Nudeln mit Riesengarnelen und geräuchertem Lachs</i>	$\frac{1}{2}$ P.	18.00
13	Ravioli ai Funghi		19.00
	<i>Hausgemachte Steinpilzravioli an einer feinen Rahmsauce</i>		
14	Risotto ai Funghi		19.00
	<i>Pilzrisotto</i>		
15	Spaghetti Bolognaise ou Napoli		16.00
	<i>Spaghetti mit Fleischsauce oder Tomatensauce</i>		

VÉGÉTARIEN/ VEGETARISCH

17	Polenta avec Ragoût de bolets		22.00
	<i>Polenta mit Steinpilzragout</i>		
18	Rösti „Waldhaus“		20.00
	<i>mit Pilzragout, überbacken mit Käse</i>		
19	Pizzoccheri Valtelinesi		22.00
	<i>Veltliner Pizzoccheri</i>		
20	Escalope végétarienne		25.00
	<i>Getreideschnitzel garniert</i>		

PLATS PRINCIPAUX / HAUPTGERICHTE

41	Cordon bleu <i>Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Rohschinken und Käse</i>	49.00
42	Escalope de veau engadinoise <i>Kalbsschnitzel in Ei gebraten, gefüllt mit Pilzen, Rohschinken, Spinatfarce, napiert mit Pilzrahmsauce</i>	49.00
43	Piccata Risotto <i>Kalbsschnitzel in Ei gebraten, garniert mit Spargelspitzen und Champignons, serviert auf Safranrisotto</i>	48.00 *38.00
44	Emincé viennoise <i>Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer feinen Rahmsauce mit Champignons, serviert mit Rösti</i>	47.00 *38.00
187	Escalope viennoise <i>Paniertes Kalbsschnitzel</i>	47.00 *38.00
189	Stroganoff de bœuf à la „russe“ <i>Rindsstroganoff an Paprikasauce mit Peperoni, Champignons, Gurken</i>	49.00

Nos plats principaux sont servis avec salade du buffet légumes, pommes de terre, pommes frites, riz, rösti ou pâtes

Unsere Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit einem frischen Salat vom Buffet, Gemüse, sowie Kartoffeln, Pommes frites, Reis, Rösti oder Nudeln.

*** Für unsere Senioren gibt es eine spezial Portion**

GRILL

51	Entrecôte <i>Zwischenrippenstück</i>	52.00
52	Filet de bœuf <i>Rindsfilet</i>	55.00
54	Steak de veau <i>Kalbssteak</i>	55.00

Unsere Grillspezialitäten servieren wir Ihnen mit einer hausgemachten Suppe, sowie frischen Salaten von unserem Buffet und Tagesbeilage

NOS SPÉCIALITÉS / UNSERE SPEZIALITÄTEN

	(ab 2 Personen)		Preis p. P.
71	Châteaubriand grillé „Waldhaus“ <i>Rinds-Châteaubriant vom Grill mit Sauce béarnaise, Gemüseplatte Pommes frites, Reis oder Nudeln</i>		59.00
72	Fondue chinoise <i>Fondue chinoise mit vielen frischen Früchten, hausgemachten Saucen und Pommes frites oder Reis</i>	250gr Fleisch	58.00
73	Fondue bourguignonne <i>Fondue bourguignonne mit vielen frischen Früchten, hausgemachten Saucen und Pommes frites oder Reis</i>	250gr Fleisch	61.00
	Supplement Fleisch 100gr		15.00

Nos spécialités sont servies avec salade du buffet

Alle unsere Spezialitäten servieren wir Ihnen mit einem
frischen Salat vom Buffet

SPÉCIALITÉS DE FROMAGE / KÄSESPEZIALITÄTEN

	(ab 2 Personen)		Preis p. P.
81	Raclette à discrétion <i>Raclette so viel Sie mögen mit vielen frischen Früchten und Pellkartoffeln</i>		48.00
82	Fondue au fromage <i>Käsefondue</i>		38.00

Nos spécialités au fromage sont servies avec salade du buffet

Alle unsere Käsespezialitäten servieren wir Ihnen mit einem
frischen Salat vom Buffet

POISSONS/ FISCHE

61	Truite au bleu <i>Forelle blau</i> <i>serviert mit Salzkartoffeln oder Reis und Gemüsebouquet</i>	42.00
62	Truite meunière <i>Forelle in Kräutern gebraten</i> <i>serviert mit Salzkartoffeln oder Reis und Gemüsebouquet</i>	42.00
63	Roulade de filet de truite <i>Pochierte Forellenröllchen</i> <i>an einer Weissweinsauce auf einem Gemüsesockel</i> <i>serviert mit Salzkartoffeln oder Reis</i>	48.00
64	Fricassée de lotte <i>Seetenfelragout</i> <i>an einer Pernodsahnesauce mit Peperoni-Zucchettiwürfeln</i> <i>serviert mit Salzkartoffeln oder Reis</i>	53.00
65	Crevettes géantes maison <i>Riesengarnelen „Hausart“; gebraten mit Kräutern</i> <i>garniert mit Salzkartoffeln oder Reis und Gemüsebouquet</i>	57.00
66	Sole meunière <i>Gebratene Seezunge</i>	57.00

Nos plats de poisson sont servis avec salade du buffet

Unsere Fischgerichte servieren wir Ihnen mit einem frischen Salat vom Buffet

DESSERT

Coupe Dänemark <i>Vanilleeis mit Schokoladensauce</i>	10.50
Coupe Maison <i>Vanille- Erdbeereis und Fruchtsalat</i>	12.00
Coupe Edradour <i>Vanille- Mokkaeis mit Edradour Whisky und Rahm</i>	14.00
Coupe Caramelitto <i>Karamel- Vanilleeis mit Rahm und Karameltopping</i>	13.00
Gemischtes Eis <i>Vanille, Erdbeer, Karamel, Schokolade, Mokka, Zitrone, Pistazie</i>	pro Kugel 2.50 Zuschlag mit Rahm 1.50
Eiskaffee	13.00
Sorbet Colonel <i>Zitroneneis mit Wodka</i>	14.00
Sorbet Calcados <i>Apfelsorbet mit Calvados</i>	14.00
Merengues mit Vanilleeis und Rahm	12.00
Merengues mit Vermicelles, Vanilleeis und Rahm	14.00
Bananensplit <i>Vanille- und Schokoladeneis mit Schokoladensauce</i>	12.00

HAUSSPEZIALITÄTEN

Hausgemachtes Nussparfait „Waldhaus“	14.00
Überbackene Himbeeren mit Vanilleeis	15.00
Soufflé Grand Manier	13.00
Karamelköpfler mit Rahm	9.50
Apfelstrudel	7.50
Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Rahm	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	12.00
Frischer Fruchtsalat mit Kirschen	13.00
Ananas- Carpaccio mit Mandeln und Vanilleeis	16.00

FÜR UNSERE KLEINEN

Max Schatztruhe	4.50
-----------------	------

FÜR KÄSELIEBHABER

Käseplatte gross	20.00
Käseplatte klein	15.00