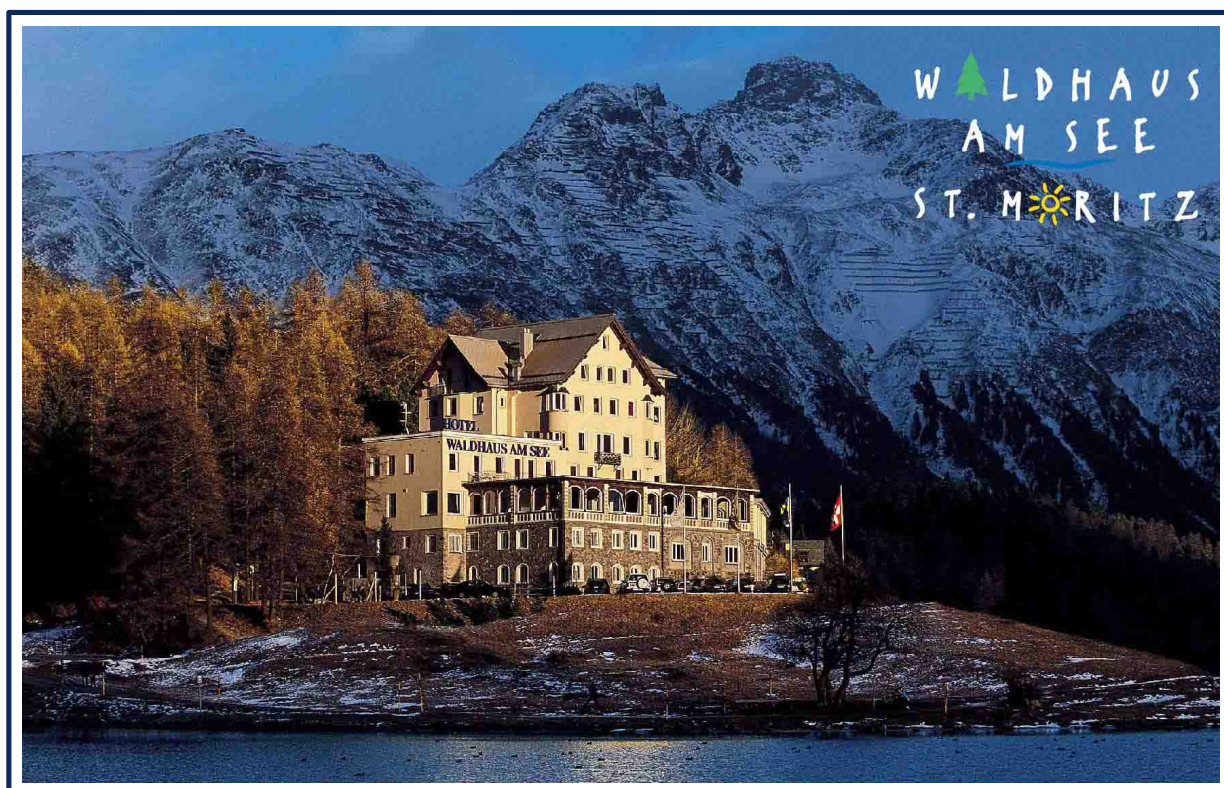


# MENU

---

Welcome to the Hotel Waldhaus am See!  
The Bernasconi family as well as the team wishes you a nice  
time enjoy the meal and our spectacular view.

*Добро пожаловать в гостиницу Валдхаус ам Зэ  
Мы приглашаем Вас попробовать наши изысканные блюда и  
желаем приятного аппетита.  
С уважением, семья Бернасconi и персонал Ввлдхаус.*



## COLD STARTERS *Холодные закуски*

---

Mix your favourite salad at our salad bar 🌱 <i>нашем буфете Вы можете составить собственную салатную композицию и заправить её своим любимым соусом</i>	12.-
Dried ham from the region with melon <i>Вяленая ветчина с дыней</i>	19.-
Specialities of the region <i>Dried beef, ham, salsiz and pear bread</i> <i>Ассорти мясное из Энгадина</i> <i>(вяленая говядина, вяленая ветчина, копчёная колбаса, булка с фруктово-ореховой начинкой)</i>	19.- 1/1 29.-
Thinly sliced smoked lamb with salad <i>ser mushroom, rocket salad and parmesan</i> <i>Карпаччо из слегка копчёной ягнятины</i> <i>с салатом, белыми грибами, пармезаном и руколой</i>	19.- 1/1 29.-
Shrimp cocktail with mixed salad MSC <i>served with melon</i> <i>Коктейль из креветок</i>	19.-
Smoked salmon with toast and butter <i>Копчёный лосось с тостом и сливочным маслом</i>	19.- 1/1 28.-
Gourmet salad with king prawns <i>mushrooms and smoked salmon</i> <i>Салат гурманский с креветками, грибами и копчёным лососем</i>	25.-
Goose liver tranche 🐓 <i>Grilled goose liver, served with salad and cherry tomatoes</i> <i>Жареная гусиная печень с салатом и помидоры черри</i>	25.-
Duet of beef and salmon tatar 🐓 <i>Served with toast and butter</i> <i>Тартар из говядины и лосося с тостом и масло</i>	37.-
Beef Tatar 🐓 <i>Served with toast and butter</i> <i>Тартар из говядины с тостом и масло</i>	22.- 1/1 34.-
* Refine your tatar with one of the following whiskys <i>Ardbeg 10 years, (46 vol.%)</i> <i>Edradour 10 years (40 vol.%)</i>	3.- 3.-

🌱 Vegetarian 🐓 Lactose free 🌾 Gluten free

*Prices are in CHF incl. Taxes*

## WARM STARTERS *Горячие закуски*

---

Homemade Gnocchi “Piemontaise” 🌿		19.–
with tomato sauce and boletus	½	14.–
<i>Домашние ньокки с томатно-грибным соусом</i>		
Homemade noodles		26.–
with prawns and smoked salmon	½	18.–
<i>Домашняя лапша с гиганскими креветками и лососем</i>		
Capuns (Engadin Speciality)		
<i>Капунц (Сарми по швейцарски)</i>	3 Stk.	17.–
<i>in chard wrapped “Spätzli” dough</i>	2 Stk.	14.50
<i>with milk bouillon, bacon and cheese</i>	1 Stk.	11.–

## SOUPS *Супы*

---

Beef bouillon		7.50
<i>Бульон говяжий</i>		
Beef bouillon with crepe julienne		7.50
<i>Суп перловый по-граубюнденски</i>		
Vegetable soup “Italian style” 🌿		9.–
<i>Минестроне по-тессински</i>		
Creamy Barley Soup		9.50
<i>Говяжий суп с ячменем</i>		
Creamy Tomato Soup 🌿		9.50
<i>Суп-пюре томатный</i>		
Bouillabaisse		16.50
<i>Суп рыбный с шафраном</i>		
Lobster soup		16.50
<i>Суп из омара</i>		

## SPECIALITIES OF OUR KITCHEN BRIGADE

### Специальности нашей кухне бригады

---

Ravioli stuffed with mushrooms 🍄		19.-
<i>served with a fine cream sauce</i>	½	16.-
<i>Домашние пельмени по-итальянски</i>		
<i>с грибами в сливочном соусе</i>		
Risotto with mushrooms 🍄		19.-
<i>Ризотто с грибами</i>		
Spaghetti Bolognese 🍷		17.-
<i>Спагетти с соусом болоньезе</i>	½	14.-
Spaghetti Aglio Olio, Napoli or Pesto 🍄 🍷		16.-
<i>Спагетти с чесночно оливковым, томатным или</i>	½	13.-
<i>рукколо-фисташковым соусом</i>		
Rösti "Waldhaus"		20.-
<i>Hash browned potatoes with mushroom ragout, gratinated with cheese</i>		
<i>Рёшти "Валдхаус" (натёртый жареный картофель в форме лепёшки)</i>		
<i>запечённые с грибами и сыром</i>		
Rösti „Alp Style“		20.-
<i>Hash browned potatoe bake with bacon and cheese</i>		
<i>Рёшти по альпийски запечённые с беконом и сыром</i>		
Buckwheat noodles with cheese and vegetables		22.-
<i>Гречневая лапша с сыром и овощами</i>		
Polenta with boletus stews		22.-
<i>Кукурузная каша с грибами</i>		

## MAIN COURSE *Основные блюда*

---

<b>Cordon bleu</b>		49.-
<i>Breaded veal escalope stuffed with ham and cheese</i>	½	42.-
<i>Панированный шницель из телятины, начинённый вяленой ветчиной и сыром</i>		
<b>Escalope Engadine style</b>		49.-
<i>Egg-battered Veal escalope pan fried, stuffed with mushrooms, ham and spinach, served with mushroom cream sauce</i>	½	42.-
<i>Жареный в яйце шницель из телятины, начинённый грибами, вяленой ветчиной и шпинатом в грибном сливочном соусе</i>		
<b>Vienna Schnitzel</b>		48.00
<i>Breaded veal escalope</i>	½	41.-
<i>Венский шницель из телятины</i>		
<b>Stroganoff russian style</b>		55.00
<i>with paprika sauce, peppers, mushrooms and cucumber</i>	½	45.-
<i>Говядина по-строгановски в соусе из перца, шампиньонов, огурцов</i>		
<b>Piccata Risotto</b>		49.-
<i>Veal escalope pan fried in egg batter, garnished with asparagus tips and mushrooms, served with saffron risotto</i>	½	42.-
<i>Жареный в яйце шницель из телятины, гарнированный спаржей, шампиньонами и ризотто с шафраном</i>		
<b>Sliced veal Zurich style</b>		48.00
<i>with a creamy mushroom sauce, served with hash brown potatoes</i>	½	41.-
<i>Телятина по-цюрихски в грибном сливочном соусе с рёшти (натёртый жареный картофель в форме лепёшки)</i>		

*Our main courses are served with fresh salad from the buffet and vegetables as well as either French fries, rice, Swiss hash browned potatoes or noodles*

*Все вторые блюда подаются на Ваш выбор со свежим салатом, овощами, отварным картофелем, картофелем фри, рисом, рёшти (натёртый жареный картофель в форме лепёшки) или макаронами.*

## GRILL *Гриль*

---

Entrecôte / Sirloin steak 🐮🌿	200g	47.-
<i>Антрекот</i>	140g	38.-

Beef tenderloin 🐮🌿	200g	55.-
<i>Филе говяжье</i>	140g	42.-

Veal steak 🐮🌿	180g	52.-
<i>Биштекс натуральный из телятины</i>		

With different sauces :

Sauce Béarnaise

Herb butter „Cafe de Paris“

Creamy Whisky sauce:

- *Ardbeg 10 Years*

- *Edradour 10 Years*

*Our grill specialities are served with fresh salad from the buffet and vegetables as well as either French fries, rice, Swiss hash browned potatoes or noodles*

*Все блюда с гриля подаются с супом домашнего приготовления, свежим салатом и дежурным гарниром.*

## FISH рыба

---

Trout filet 🌿 <i>Spiced with salt and pepper Served with potatoes and vegetables Запечённая форель</i>	43.-
Pan fried sole filets with white wine sauce <i>served with boiled potatoes or rice and vegetables Морской язык запечённый с белым вином</i>	54.-
Pan fried sole <i>served with boiled potatoes or rice and mixed vegetables Жареный морской язык</i>	54.-
Sautèd king prawns <i>fried with herbs and served with boiled potatoes or rice and assorted vegetables Гигантские креветки по-домашнему</i>	54.-

*Our fish dishes are all served with fresh salad from the buffet*

*В качестве гарнира к рыбе Вы можете выбрать на свой вкус свежий салат, овощи, отварной картофель или рис.*

## DISHES FOR two *Посуда для двух*

---

		Price p.p.
Fondue chinoise <i>Meat fondue in bouillon, cooked at the table, served with fresh fruit, homemade sauces, french fries or rice</i> Мясное фондю по-китайски <i>подаётся со свежими фруктами, соусами домашнего приготовления и картофелем фри или рисом</i>	250gr meat p.p.	58.–
<i>Refine your fondue with deer meat</i>	100g	10.–
<i>Additional meat 100g beef tenderloin</i>		15.–
Châteaubriand from the grill with béarnaise sauce <i>Шатобриан (стейк из говядины) на гриле в соусе беарнез с овощами, картофелем фри, рисом или макаронами</i>		59.–

*All dishes are served with fresh salad from the buffet*

*Блюда из сыра подаются со свежим салатом.*



## THE FOLLOWING DISHES ARE SERVED IN OUR FONDUESTÜBLI AND THE STÜVETTA –

---

### Meat Fondue

		Price p.p.
Fondue chinoise	250gr meat p.p.	58.–
<i>Meat fondue in bouillon, cooked at the table, served with fresh fruit, homemade sauces, french fries or rice</i>		
<i>Refine your fondue with deer meat</i>	100g	10.–
Fondue bourguignonne	250gr meat p.p.	67.–
<i>Meat fondue, fried at the table in hot oil, served with fresh fruit, homemade sauces, french fries or rice</i>		
<i>Additional meat 100g beef tenderloin</i>		15.–
Cheese Fondue 🍷		39.–
House mixture		39.–
<i>Four different swiss cheeses, white wine, Kirsch and spices</i>		
Motié-Motieé 🍷		42.–
<i>Choice of swiss cheeses from Gruyère and Vacherin, white wine, Kirsch</i>		
Whiskyfondue 🍷		43.–
<i>Choice of swiss cheeses from Gruyère and Vacherin, white wine and Whisky Ardbeg 10 Years</i>		
Truffle-champagne Fondue 🍷		48.–
<i>Four different swiss cheeses, white wine, Kirsch and spaces champagne and black truffles</i>		

*All dishes are served with bred, fresh potatoes, sundriet Tomatos pickled cucumbers,  
pickled Champignons, pickled onions, pear and garlic*

---

## Raclette 🌿

...to wipe off



49.-



...from the Raclette oven

52.-

You have the choice between the following different cheeses

- Glacier Raclette cheese (traditional)
- Smoked Raclette cheese
- Raclette cheese with the goat cheese

*All dishes are served with fresh potatoes, sundried Tomatoes, pickled cucumbers, pickled mushrooms, pickled onions, pear and garlic*

Upgrade your Raclette from the oven with the following ingredients:

Beef stripes	100g	15.-
Bacon	50g	5.-
Grilled vegetables	30g	6.-

All dishes are served with fresh salad from the buffet

*We only use fresh products from the dairy in Pontresina.*