

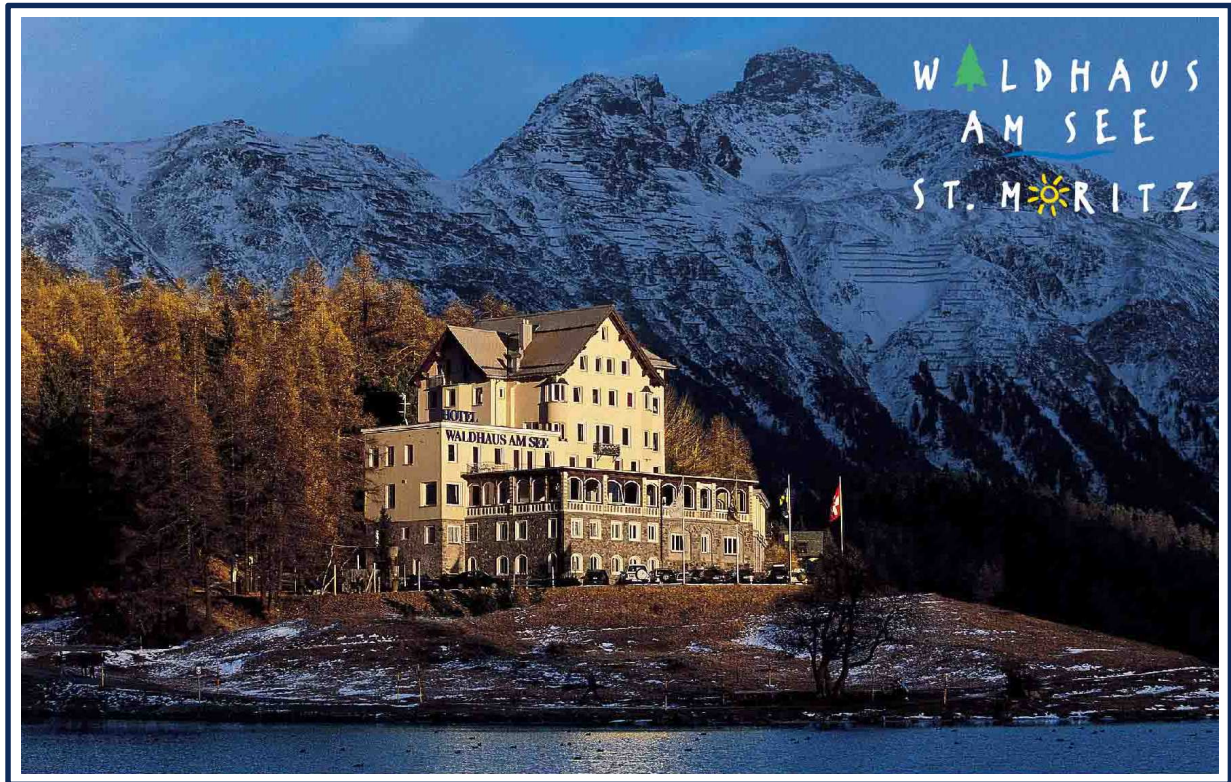
MENU

LIEBE WALDHAUS-GÄSTE

*Schön, haben Sie sich für ein gemütliches Essen bei uns
im Hotel Waldhaus am See entschieden.*

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit und en Guete!

Sandro Bernasconi und das ganze Waldhaus-Team.




HORS-D'OEUVRE *KALTE VORSPEISEN*

	Hauptgang	Vorspeise
Salade Création moi-même 🌿 <i>Stellen Sie sich am Salatbuffet Ihren persönlichen Salat zusammen und verfeinern Sie ihn mit Ihrer Lieblingsauce</i>		12.–
Melon avec jambon cru <i>Melone mit Rohschinken</i>		19.–
Assiette engadinoise <i>Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Birnenbrot</i>	29.–	19.–
Carpaccio d'agneau <i>Leicht geräuchertes Lammrückenfilet Carpaccio mit Salatkomposition, Steinpilzen, Parmesan und Ruccola</i>	29.–	19.–
Cocktail de crevettes MSC <i>Krevettenscocktail auf Salatkomposition mit Melone serviert mit Toast und Butter</i>		19.–
Saumon fumé avec toast et beurre <i>Geräucherter Lachs mit Toast und Butter</i>	28.–	19.–
Tranche de foie gras poilée 🐷 <i>avec Salade de verts et tomates cerises Gebratene Gänselebertranche mit Nüsslisalat und Cherry Tomaten</i>		25.–
Salade Gourmet <i>Gourmetsalat mit Riesengarnelen, Pilzen und Rauchlachs</i>		25.–
Tartare de bœuf maison 🐮 <i>Hausgemachtes Rindstatar Serviert mit Toast und Butter</i>	34.–	22.–
* N'hésitez pas à affiner votre tatar avec whiskies suivants (1 cl): Gerne können Sie Ihr Tatar mit folgenden Whiskys (1 cl) verfeinern:		
Ardbeg 10 Years		3.–
Edradour 10 Years		3.–
Duo de tartare, boeuf et saumon 🐮 <i>Duett vom Rinds- und Lachstatar</i>	25.–	37.–

🌿 Fleisch frei 🐮 Laktose frei 🌾 Gluten frei

HORS-D'OEUVRE CHAUDS *WARMER VORSPEISEN*

	Hauptgang	Vorspeise
Gnocchi „Piémontaise“  <i>Hausgemachte Gnocchi an Tomatensauce mit Steinpilzen</i>	19.–	14.–
Nouilles fraîches aux crevettes géantes et saumon fumé <i>Hausgemachte Nudeln mit Riesenkrevetten und geräuchertem Lachs</i>	26.–	18.–
Capuns della nonna <i>In Mangold gewickelter Spätzliteig in Milchbouillon gegart mit Speck und Käse serviert.</i>	3 Stk. 2 Stk. 1 Stk.	17.– 14.50 11.–

POTAGES *SUPPEN*

Bouillon de bœuf nature <i>Rindsbouillon nature</i>	7.50
Bouillon de bœuf avec julienne de crêpes <i>Rindsbouillon nature mit «Flädli»</i>	7.50
Minestrone  <i>Gemüsesuppe</i>	9.–
Potage des Grisons à l'orge <i>Bündner Gerstensuppe</i>	9.50
Crème de tomates  <i>Tomatencremesuppe</i>	9.50
Bouillabaise <i>Fischartig mit Safran</i>	16.50
Bisque homard maison <i>Hausgemachte Hummersuppe mit Hummerfleisch und Garnele</i>	16.50

PASTA RÖSTI RISOTTO

	<i>Hauptgang</i>	<i>Vorspeise</i>
Spaghetti Aglio Olio Peperoncino 🍄 🐄	16.-	13.-
Spaghetti Napoli 🍄 🐄	16.-	13.-
Spaghetti Pesto 🍄 🐄	16.-	13.-
Spaghetti Bolognese 🐄	17.-	14.-
Ravioli ai Funghi Chef Art 🍄 <i>Steinpilzravioli an einer feinen Rahmsauce</i>	19.-	16.-
Risotto ai Funghi 🍄 <i>Pilzrisotto</i>	19.-	
Rösti „Waldhaus“ 🍄 <i>mit Pilzragout, überbacken mit Käse</i>	20.-	
Äplerrösti <i>mit Speck und Alpkäse überbacken</i>	20.-	
Pizzoccheri Valtellinese 🍄 <i>Veltliner Pizzoccheri</i>	22.-	
Polenta avec ragoût de bolets 🍄 <i>Polenta mit Steinpilzragout</i>	22.-	

PLATS PRINCIPAUX *HAUPTGERICHTE*

	<i>Kl. Portion</i>	
Cordon-bleu <i>Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse</i>	42.–	49.–
Escalope de veau engadinoise <i>Kalbsschnitzel in Ei gebraten, gefüllt mit Pilzen, Rohschinken, Spinatfarce, an einer Pilzrahmsauce</i>	42.–	49.–
Escalope viennoise <i>Paniertes Kalbsschnitzel</i>	41.–	48.–
Stroganoff de bœuf <i>Rindsstroganoff vom Filet an Paprikasauce mit Peperoni, Champignons, Gurken</i>	45.–	55.–
Servis avec légumes et pommes de terre, pommes frites, riz, rösti ou pâtes <i>Serviert mit Gemüse sowie Kartoffeln, Pommes Frites, Reis, Rösti oder Nudeln.</i>		
Piccata Risotto <i>Kalbsschnitzel in Ei gebraten, garniert mit Spargelspitzen und Champignons, serviert auf Safranrisotto</i>	42.–	49.–
Emincé de veau à la zurichoise <i>Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer feinen Rahmsauce mit Champignons, serviert mit Rösti</i>	41.–	48.–

Nos plats principaux sont servis avec salade du buffet
Unsere Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit einem frischen Salat vom Buffet

GRILLADES *GRILL*

Entrecôte de bœuf 🍖 🌿	200g	47.-
<i>Zwischenrippenstück</i>	140g	38.-
Filet de bœuf 🍖 🌿	200g	55.-
<i>Rindsfilet</i>	140g	42.-
Steak de veau 🍖 🌿	180g	52.-
<i>Kalbssteak</i>		

Wählen Sie eine der folgenden Saucen dazu:

Sauce Béarnaise

Kräuterbutter „Cafe de Paris“

Whiskyrahmsauce:

-*Ardbeg 10 Years (rauchig/torfig)*

-*Edradour 10 Years (süsslich/fruchtig)*

Nos grillades sont servies avec salade du buffet
légumes, pommes de terre, pommes frites, riz, rösti ou pâtes
*Unsere Grilladen servieren wir Ihnen mit einem frischen Salat vom Buffet,
Gemüse, sowie Kartoffeln, Pommes Frites, Reis, Rösti oder Nudeln.*

POISSONS *FISCHE*

Filets de truite 🍷	43.-
<i>Forellenfilets mit Salz und Pfeffer gewürzt gebraten garniert mit Salzkartoffeln und Gemüse</i>	
Filet de Sole au vin blanc	54.-
<i>Seezungenfilets an Weissweinsauce garniert mit Salzkartoffeln oder Reis und Gemüsebouquet</i>	
Sole meunière	54.-
<i>Gebratene Seezunge garniert mit Salzkartoffeln, Reis und Gemüsebouquet</i>	
Crevettes géantes maison MSC	54.-
<i>Riesengarnelen „Hausart“, gebraten mit Kräutern garniert mit Salzkartoffeln oder Reis und Gemüsebouquet</i>	

Nos plats de poisson sont servis avec salade du buffet
Unsere Fischgerichte servieren wir Ihnen mit einem frischen Salat vom Buffet

REPAS À PARTIR DE DEUX PERSONNES

GERICHTE AB ZWEI PERSONEN

Fondue Chinoise	250g p.P.	<i>Prix p.P.</i> 58.–
<i>Mit Rind- und Kalbfleisch sowie vielen frischen Früchten, hausgemachten Saucen und Pommes frites oder Reis</i>		
<i>Supplement Fleisch (Rind- und Kalbfleisch)</i>	100g	15.–
<i>Verfeinern Sie ihr Fondue mit Hirschfleisch</i>	100g	10.–
Châteaubriand grillé „Waldhaus“		59.–
<i>Rindsfilet-Châteaubriand vom Grill mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter „Café de Paris“ oder Whiskyrahmsauce, Gemüseplatte, Pommes frites, Reis, Rösti oder Nudeln</i>		

Les repas sont servis avec salade du buffet
*Alle Gerichte ab zwei Personen servieren wir Ihnen mit einem
frischen Salat vom Buffet*

DIE FOLGENDEN GERICHTE SERVIEREN WIR GERNE IM FONDUESTÜBLI UND DER STÜVETTA – AB 2 PERSONEN

Fleischfondue

Prix p.P.

Fondue chinoise	250g p.P.	58.–
<i>Mit Rind- und Kalbfleisch sowie vielen frischen Früchten, hausgemachten Saucen und Pommes frites oder Reis</i>		

<i>Supplement Fleisch (Rind- und Kalbfleisch)</i>	100g	15.–
<i>Verfeinern Sie ihr Fondue mit Hirschfleisch</i>	100g	15.–

Fondue bourguignonne	250g p.P.	67.–
<i>mit Rindsfilet sowie vielen frischen Früchten, hausgemachten Saucen und Pommes frites oder Reis</i>		

<i>Supplement Fleisch (Rindsfilet)</i>	100g	15.–
--	------	------

Käsefondue

Hausmischung	39.–
<i>Vier auserlesene Käse aus der Schweiz, Weisswein, Kirsch und Gewürze</i>	

Motié-Motieé	42.–
<i>Auserlesene Greyerzer- und Fribourger Vacherinkäse aus der Schweiz, Weisswein und Kirsch</i>	

Whiskyfondue	43.–
<i>Auserlesene Greyerzer- und Fribourger Vacherinkäse aus der Schweiz, Weisswein und Whisky Ardbeg 10 Years</i>	

Trüffel-Champagner Fondue	48.–
<i>Vier auserlesene Käse aus der Schweiz, Kirsch, Gewürze, Champagner, Französischer Schaumwein und schwarze Trüffel</i>	

*Serviert mit Brot, Kartoffeln, getrockneten Tomaten, Essiggurken,
eingelegten Champignons, Silberzwiebeln, Birnen und Knoblauch*

Raclette 🍷

...zum abstreichen



49.-

...aus dem Ofen



52.-

Sie haben die

Wahl zwischen den folgenden Käsesorten

Gletscher Raclette Käse (Traditionell)

Geräucherter Raclette Käse

Ziegen Käse Raclette Käse

*Serviert mit Kartoffeln, getrockneten Tomaten, Essiggurken,
eingelegten Champignons, Silberzwiebeln, Birnen und Knoblauch*

Ergänzen Sie Ihr Raclette aus dem Ofen mit folgenden Zutaten zum grillieren:

Rindsfiletstreifen	50g	10.-
Speck	50g	5.-
Grillgemüse	30g	6.-

Alle Gerichte ab zwei Personen servieren wir Ihnen mit einem
frischen Salat vom Buffet

Les repas sont servis avec salade du buffet

Wir verwenden für sämtliche Käsegerichte ausschliesslich frische Produkte
der Sennerei Genossenschaft in Pontresina.