

## Menü

Mozzarella burrata  
mit Cherry-Tomaten

\*\*\*

Gerstensuppe

\*\*\*

Minibrioche  
mit flüssigem Käse

\*\*\*

Kalbsbraten an Pilzrahmsauce  
mit Kartoffelstock und glacierten Karotten

oder

Gebatene Goldbrasse  
mit Kartoffelstock und glacierten Karotten

\*\*\*

Hausgemachtes Bûche de Noël

CHF 70.00 pro Person

Freitag, 24. Dezember 2021

Liebe Waldhaus Gäste

Über die Feiertage hat unser Küchenchef für Sie  
einige spezielle Köstlichkeiten vorbereitet.

Nebst unserer regulären Speisekarte geniessen  
Sie an ausgewählten Abenden ein spezielles Menü.

Das Ganze Waldhaus-Team freut sich Sie über die  
Feiertage kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

WALDHAUS  
AM SEE  
ST. MORITZ

Für Tischreservierungen zögern Sie  
nicht uns zu kontaktieren:

Telefon  
E-Mail

+41 81 836 60 00  
info@waldhaus-am-see.ch



## Menü

Hausgemachte Gänseleberterrine  
mit Briochebrot und Feigenkonfitüre  
**oder**  
Melonen Cocktail mit Martini bianco  
\*\*\*

Bouillon mit Gemüsebrunoise

\*\*\*

Trüffelgottini  
an Salbei Butter

\*\*\*

Rindsfilet an Whiskyrahmsauce  
mit Pommes Duchesse und Romanesco  
**oder**  
Seezungenfilet an Dézaley-Sauce  
mit Pommes Duchesse und Romanesco

\*\*\*

Hausgemachte Buchweizen-Törtli  
mit Vanilleeis und Waldbeeren

CHF 85.00 pro Person

Samstag, 25. Dezember 2021



## Menü

Mango und Avocado Tatar  
mit geräuchertem Lachs

\*\*\*

Bouillon mit Gemüse Julienne

\*\*\*

Pilz Pastetli

\*\*\*

Salat vom Buffet

\*\*\*

Cordon Bleu vom Kalb  
mit Pommes Frites und Zucchetti  
**oder**  
Wolfsbarsch «mediterraneo»  
mit Salzkartoffeln und Zucchetti

\*\*\*

Apfel-Küechli mit Vanille Sauce

CHF 75.00 pro Person

Sonntag, 26. Dezember 2021

## Menü

Capuns Engadiner Art

\*\*\*

Salat vom Buffet

\*\*\*

Fondue Chinoise Plausch  
mit hausgemachten Saucen,  
Essiggemüse, Pommes Frites  
und frischer Früchteplatte

**oder**

Egli Filet  
im Mandelmantel  
mit Salzkartoffeln und Fenchelgratin

\*\*\*

Zitronensorbet  
mit Heidelbeer-Likör

CHF 75.00 pro Person

Montag, 27. Dezember 2021



## Menü

Grapefruit mit Waldhonig

\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Basilikum

\*\*\*

Hausgemachte Kartoffelgnocchi al Pesto

\*\*\*

Salat vom Buffet

\*\*\*

Saltimbocca vom Kalb  
mit Safran Risotto und Brokkoli  
**oder**

Riesengarnelen «Hausart»  
mit Safran Risotto und Brokkoli

\*\*\*

Cheese Cake mit Erdbeeren

CHF 75.00 pro Person

Dienstag, 28. Dezember 2021

## Menü

### GROSSES BAUERNBUFFET

FÜR EINEN GUTEN ANFANG

Bündner Gerstensuppe  
(am Tisch serviert)

KALTES VORSPEISEN BUFFET

Auswahl von geräucherten, pochierten Fischplatten

Melonenschnittplatte

Vitello Tonnato

Gekochte Rindszunge

Gesalzene Rippli

Engadinerplatte

Verschiedene saisonale Spezialitäten

Sowie unser Saltbuffet

WARME SPEISEN AUS DEM OFEN UND VOM GRILL

Beinschinken im Teig

Saucisson im Teig

Lammgigot vom Grill

Poulet vom Grill

Spanferkelschenkel

Rosa gebratenes Roastbeef

Beilagen: Kartoffelsalat, Kartoffelgratin und Gemüse

UNSER GROSSES DESSERTBUFFET

CHF 70.00 pro Person

Mittwoch, 29. Dezember 2021



## Menü

St. Daniele Rohschinken  
mit Melone

oder

Melonenschnitte

\*\*\*

Minestrone

\*\*\*

Pfannkuchen  
mit geräuchertem Lachs und Sauerrahm

\*\*\*

Salat vom Buffet

\*\*\*

Rehschnitzel «Waldhaus Art»  
mit Hausgemachten Spätzli und Rosenkohl

oder

Seeteufel Medaillons an Dillrahmsauce  
mit Salzkartoffeln und Rosenkohl

\*\*\*

Zwetschgenkompott mit Zimteis

CHF 75.00 pro Person

Donnerstag, 30. Dezember 2021

# Silvester

Aperitiv um 19:00 Uhr

Musikalische Begleitung  
von Monica Guhl



## Silvester-Menü 2021

Thunfischtatar mit Passionsfrucht  
Buchweizenravioli mit Alpkäse und knusprigem Bresaola  
Garnelenschwanz mit Hummersauce und Schmalz  
Gänseleber mit Feigenkonfitüre  
Mozzarella-Caprese Bon-Bon  
\*\*\*

Ristretto vom Ochsenchwanz  
\*\*\*

Seeteufel  
mit Safransauce, Steinpilzen, Morcheln  
Tintenfischwaffel, frischem Trüffel und Engadiner Blumen  
\*\*\*

Campari Orange  
\*\*\*

Kalbsfilet im Speck gerollt  
mit Rocky-Äpfeln, Calvados Sauce, cremigem  
Zitronenkartoffelstock  
Karottenperlen, Baby-Romanesco und Austernpilzen  
\*\*\*

Kuchen Parfait  
mit weisser Schokolade, marinierten Beeren  
und Rosmarinpulver  
Dazu Wildblumenhonig-Grappa  
\*\*\*

Käseauswahl  
mit Weintrauben und Birnenbrot

Valrhona 70% Schokoladenstückchen  
mit Mandeln und Spekulatius-Keks

CHF 195.00 pro Person

