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.

Vorspeisen

Salatbuffet Stellen Sie sich am Salatbuffet Ihren persönlichen Salat zusammen und verfeinern Sie ihn mit Ihrer Lieblingssauce		13.50
Gourmetsalat Riesengarnelen, Pilze, Rauchlachs		23
Mozzarella Burrata Cherry Tomaten, Basilikum		20
Bündnerfleisch Carpaccio Steinpilze, Rucola, Parmesanspäne		27
	Vorspeise	Hauptgang
Geräucherter Bündner Lachs (Swiss Lachs) Meerrettichschaum, Kapern, Zwiebeln, Zitrone, Toast, Butter	24	34
Sashimi vom geräuchertem Bündner Lachs (Swiss Lachs) frische Avocado, Whisky-Mayonnaise, Wasabi-Paste, Getreide Schwarzbrot		28
Avocadotatar Avocado, gebratene Riesengarnelen, geräucherte Paprika	23 3 Stück	38 6 Stück
Gebratene Gänselebertranche Nüsslisalat, frische Früchte		29
Rindstatar Hausgemachtes Rindstatar, Garniture, Toast, Butter auf Wunsch mit Edradour- oder Ardbeg Whiskynebel	26 80g	37 150g
Bündnerteller Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Engadin Forte Käse, Bergkäse, Birnenbrot, Essiggemüse	22 120g	31 200g

Preise in CHF inkl. MwSt.

vegetarisch *ohne Laktose* *Gluten frei*

Suppen

Minestrone Saisonales Gemüse	13
Gerstensuppe Gerste, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lauch, Bündnerfleisch, Rahm	13
Hausgemachte Fischsuppe Bouillabaisse Verschiedene Fische, Muscheln, Crevetten, Safran	25
Hausgemachte Hummersuppe Hummerfleisch	24

Preise in CHF inkl. MwSt.

vegetarisch *ohne Laktose* *Gluten frei*

Pasta Rösti Risotto

		Vorspeise	Hauptgang
Spaghetti, Tagliatelle oder Penne oder glutenfreie Penne	Saucen		
	Napoli	15	19
	Bolognese	16	20
	Carbonara	16	20
	Steinpilz Rahmsauce	17	21
	Crudaiola (Olivenöl, Knoblauch, Cherry Tomaten, Basilikum)	16	20

	1 Stück	2 Stück	3 Stück
Capuns Engadiner Art (ca. 12-15 Minuten) In Mangold gewickelter Spätzliteig mit Salsiz, serviert mit Bechamelsauce, Speck & Käse	12	16	20

Ravioli ai Funghi Chef Art Steinpilzravioli, Rahmsauce	18	23
Safran-Pilzrisotto		24
Rösti „Waldhaus“ Pilzragout, überbacken mit «Engadin Forte Käse»		25
Älplerrösti Speck, überbacken mit «Engadin Forte Käse»		24
Fisherman’s Rösti Geräucherter Lachs, Sauerrahm		28

Preise in CHF inkl. MwSt.

vegetarisch *ohne Laktose* *Gluten frei*

Fischgerichte

Bündner Lachsfilet (Swiss Lachs)* Dillrahmsauce	44
Forellenfilet gebraten* Buttersauce, sautierte Mandeln	39
Ganze Seezunge gebraten* Kräuter- Buttersauce, Zitrone	49
Seezungenfilet* Weisswein-Rahmsauce	45
Riesengarnelen Hausart* Olivenöl, Knoblauch, Chilli, Kräuter	46

*Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Saisongemüse, Salzkartoffeln oder Reis

Preise in CHF inkl. MwSt.

vegetarisch *ohne Laktose* *Gluten frei*

Hauptgerichte

Paniertes Kalbsschnitzel* 41

Cordon-bleu* 42
Paniertes Kalbsschnitzel, gefüllt mit Schinken und
Engadiner Käse

Rindsstroganoff * 46
Rindsfilet, Paprikasauce, Peperoni, Champignons, Gurken

*Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Saisongemüse, und nach Wahl Pommes Frites, Reis, Rösti oder Nudeln

Zürcher Geschnetzeltes 41
Geschnetzeltes Kalbfleisch, Rahmsauce,
Champignons, Rösti, Saisongemüse

Kalbspiccata 41
in Ei gebraten, Safranrisotto, Spargelspitzen,
Champignons, Speck,

Preise in CHF inkl. MwSt.

vegetarisch *ohne Laktose* *Gluten frei*

Grill

Rindsentrecôte*	180g	45
Zwischenrippenstück	130g	38
Rindsfilet*	180g	53
	130g	45

Wählen Sie eine der folgenden Saucen dazu:

Sauce Béarnaise
Hausgemachte Kräuterbutter
Whiskyrahmsauce:
-Ardbeg 10 Years (rauchig/torfig)
-Edradour 10 Years (süsslich/fruchtig)

*Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Saisongemüse, und nach Wahl Pommes Frites, Reis, Rösti oder Nudeln

Gerichte ab zwei Personen

Châteaubriand * (ca. 25 Minuten) Rindsfilet-Châteaubriand vom Grill	200g pro Person	59 pro Person

Wählen Sie eine der folgenden Saucen dazu:

Sauce Béarnaise
Hausgemachte Kräuterbutter
Whiskyrahmsauce:
-Ardbeg 10 Years (rauchig/torfig)
-Edradour 10 Years (süsslich/fruchtig)

*Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Saisongemüse, und nach Wahl Pommes Frites, Reis, Rösti oder Nudeln

Fondue Chinoise mit Rind- und Kalbfleisch hausgemachten Saucen und Pommes Frites oder Reis, getrocknete Tomaten, Essiggemüse	200g pro Person	52 pro Person
Supplement Rind- und Kalbfleisch	100g	18
Supplement Hirschfleisch	100g	18

Preise in CHF inkl. MwSt.

vegetarisch *ohne Laktose* *Gluten frei*

Käsefondue

Hausmischung (Gletscherfondue)* Vier auserlesene Käse aus der Schweiz, Weisswein, Kirsch und Gewürze	*31* pro Person
Moitié-Moitié (Gletscherfondue) * Auserlesener Greyerzer- und Fribourger Vacherinkäse aus der Schweiz, Weisswein und Kirsch	34 pro Person
Moitié-Moitié mit Steinpilzen	37 pro Person
Whiskyfondue * Auserlesener Greyerzer- und Fribourger Vacherinkäse aus der Schweiz, Weisswein und Whisky Ardbeg 10 Years	36 pro Person

* Serviert mit Brot, Kartoffeln, getrockneten Tomaten, Essiggemüse

Die folgenden Gerichte servieren wir Ihnen gerne im Fonduestübli ab 2 Personen

Raclette *		
Gletscher Raclette Käse (Sennerei Pontresina)	200g pro Person	45 pro Person
Ergänzen Sie Ihr Raclette mit folgenden Zutaten zum Grillieren:		
Rindsfiletstreifen	100g	19
Speck	100g	10
Grillgemüse	100g	15

* Serviert mit Brot, Kartoffeln, getrockneten Tomaten, Essiggemüse

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

Fondue Bourguignonne (Erdnussöl) mit Rindsfilet, hausgemachten Saucen und Pommes Frites oder Reis	200g pro Person	59 pro Person
Supplement Fleisch (Rindsfilet)	100g	18

Preise in CHF inkl. MwSt.

vegetarisch *ohne Laktose* *Gluten frei*

Dessert Karte

Spezialitäten des Hauses

Hausgemachtes Walnussparfait „Waldhaus“	12
Überbackene Himbeeren mit Vanilleeis	18
Caramelköpfli mit Rahm	10
Apfelstrudel	12
Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesauce oder Rahm	12
Frische Früchte	16
Frische Früchte mit Mascarpone Mousse	17
Frische Beeren	15
Frische Beeren mit Mascarpone Mousse	16
Meringues mit Whiskyeis und Rahm	15
Schokoladenmousse Valrhona Guanaja 70% mit Murray river Salzflocken	13
Schokolade 100 Gramm Valrhona Guanaja 70% mit Mandelfilets	9.50

Kuchen

Engadiner Nusstorte	10
Linzertorte	10
Engadiner Mandeltorte Original von der Konditorei Kochendörfer Pontresina	10

Für Käseliebhaber

Käseplatte

Klein	3 verschiedene Käsesorten und Birnenbrot	14
Gross	6 verschiedene Käsesorten und Birnenbrot	22

Für unsere Kleinen

Max Schatztruhe	4.50

Preise in CHF inkl. MwSt.

vegetarisch *ohne Laktose* *Gluten frei*

Eisbecher

	Klein	Gross
Coupe Dänemark Vanilleeis mit Schokoladensauce und Rahm	10	12
Coupe Edradour Vanille-Mokkaeis mit Edradour Cream Liquor und Rahm		15
Coupe Caramelita Caramel-Vanilleeis mit Rahm und Caramel Topping		12
Coupe heisse Liebe Heisse Waldbeeren mit Joghurteis		15
Bananensplit Vanille- und Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Rahm		15
Eiskaffee Mokkaeis mit Espresso und Rahm	10	14
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Wodka	10	16
Sorbet Calvados Apfelsorbet mit Calvados		16

Eiscreme / Sorbet

Eiscreme — pro Kugel 3
Rahm 1.50

Vanille

Whisky

Erdbeere

Caramel

Schokolade

Espresso

Walnuss

Stracciatella

Joghurt

Pistazie

Sorbet — pro Kugel 3.50

Mango & Passionsfrucht

Zitrone & Limette

Apfel

Preise in CHF inkl. MwSt.

vegetarisch *ohne Laktose* *Gluten frei*