Menu

Cari clienti del Waldhaus

Grazie di aver scelto il nostro Hotel Ristorante Waldhaus am See.
Vi auguriamo uno splendido soggiorno.

Buon Appetito!
Sandro Bernasconi e tutta la squadra del Waldhaus am See

Piati freddi

Buffet di insalate Mette insieme la Sua insalata personale al buffet delle insalate e rifiniscila con la Sua salsa preferita		13.50
Insalata gourmet Code di gamberi, funghi, salmone affumicato		23
Mozzarella Burrata Pomodorini, basilico		20
Carpaccio di carne secca Funghi porcini, rucola, scaglie di parmigiano		27
	primo	secondo
Salmone affumicato del Grigione (salmone svizzero) Schiuma di rafano, capperi, cipolle, limone, pane tostato, burro	24	34
Sashimi di salmone affumicato del Grigione (salmone svizzero) avocado fresco, maionese al whisky, pasta wasabi, pane integrale ai cereali		28
Avocado tartare Avocado, code di gamberi saltati alla paprica affumicata, peperoncino, aglio	23 3 pezzi	38 6 pezzi
Trancio di fegato d'oca rosolato Insalata soncino, frutta fresca		29
Tartar di manzo Tartar di manzo, toast, burro su richiesta con whisky di Edradour- o Ardbeg affumicato	26 80g	37 150g
Affettato grigionese Carne secca, prosciutto crudo, salametto, formaggio "Engadin Forte", pane di pera, sott'aceti	22 120g	31 200g

vegetariano *senza lattosi* *senza glutine*

Prezzi CHF incluso. IVA

Zuppe

Minestrone Verdura di stagione	13
Zuppa d'orzo Orzo, carote, sedano, cipolle, porri, carne secca, panna	13
Zuppa di pesce fatta in casa Bouillabaisse Diversi pesci, cozze, gamberi, zafferano, pastis, julienne di legumi	25
Zuppa d' astice fatta in casa	24

vegetariano *senza lattosi* *senza glutine*

Prezzi CHF incluso. IVA

Pasta Rösti Risotto

		Mezza porzione	Grande porzione
Spaghetti o Tagliatelle o penne o penne senza glutine	salse		
	Napoli	15	19
	Bolognese	16	20
	Carbonara	16	20
	Alla panna con porcini	17	21
	Crudaiola (Olio di oliva, aglio, pomodorini, basilico)	16	20

Capuns stile engadinese (ca.12-15 minuti) Pasta «Spaetzli» avvolta in bietole con salsiz, servito con besciamella, parmigiano e pancetta rosolata	1 pezzo.- 12	2 pezzi 16	3 pezzi 20
Ravioli ai funghi porcini dello chef Porcini, salsa alla panna		18	23
Risotto ai funghi porcini			24
Rösti „Waldhaus“ Con salsa ai funghi e panna, gratinato con formaggio “Engadin Forte”			25
Rösti dell’alpe Con lardo gratinato con formaggio “Engadin Forte”			24
Rösti del pescatore Salmone affumicato, panna acidulata, rucola			28

vegetariano *senza lattosi* *senza glutine*

Prezzi CHF incluso. IVA

Piatti di Pesce

Filetto di salmone del Grigione (salmone svizzero)* 44
Salsa alla crema di aneto

Filetti di trota* 39
Rosolati al burro, mandorle salate

Sogliola alla mugnaia* 49
Salsa al burro con erbe aromatiche, limone

Filetti di sogliola al vapore* 49
Salsa al vino bianco e panna

Code di gamberoni "Stile Chef"* 46
Olio di oliva, aglio, peperoncino

* Questi piatti sono serviti con legumi di stagione, patate bollite o riso

vegetariano *senza lattosi* *senza glutine*

Prezzi CHF incluso. IVA

Piatti di carne

Impanata di vitello* 41

Cordon bleu* 42
Vitello ripieno con prosciutto cotto
e formaggio impanato

Stroganoff di manzo* 46
Cubetti di filetto di manzo con salsa alla paprica e panna
acidulata, peperoni, champignon di parigi, cetrioli

* Questi piatti sono serviti con legumi di stagione, e a scelta patate fritte, riso, rösti o tagliatelle

Sminuzzato alla zurighese 41
sminuzzato di vitello con salsa alla panna e champignon di
parigi, Rösti, legumi di stagione

Piccata di vitello 41
Scaloppine impanate all'uovo, punta d'asparagi, champignon
di Parigi, lardo, risotto allo zafferano

vegetariano *senza lattosi* *senza glutine*

Prezzi CHF incluso. IVA

Alla Griglia

Entrecôte di manzo*	180g	45
Contro filetto	130g	38
Filetto di manzo*	180g	53
	130g	45

Scegli una delle seguenti salse:

Salsa bernese
Burro alle erbe (Café de Paris) fatto in casa
Salsa alla panna e whisky:
-Ardbeg 10 Years (affumicato/torboso)
-Edradour 10 Years (dolce/fruttato)

* Questi piatti sono serviti con legumi di stagione, e a scelta patate fritte, riso, rösti o tagliatelle

Piatti a partire da 2 persone

Châteaubriand * (ca. 25 minuti) Filetto di manzo alla griglia	200g a persona	59 a persona

Scegli una delle seguenti salse:

Salsa bernese
Burro alle erbe (Café de Paris) fatto in casa
Salsa alla panna e whisky:
-Ardbeg 10 Years (affumicato/torboso)
-Edradour 10 Years (dolce/fruttato)

* Questi piatti sono serviti con legumi di stagione, e a scelta patate fritte, riso, rösti o tagliatelle

Fonduta cinese Con manzo e vitello da cuocere nel Brodo Salse fatte in casa, patatine fritte o riso, pomodori secchi, sott'aceti	200g a persona	52 a persona
supplemento carne (manzo e vitello)	100g	18
supplemento carne di cervo	100g	18

vegetariano *senza lattosi* *senza glutine*

Prezzi CHF incluso. IVA

Fodute al Fromaggio

Mistura della casa (Gletscherfondue)*	a persona
4 formaggi tipici svizzeri, vino bianco, acquavite di ciliegie e spezie	31
Moitié-Moitié (Gletscherfondue)*	34
Formaggio tipico cruviera e di friburgo, vino bianco e acquavite di ciliegie	
Moitié-Moitié con porcini	37
Fonduta al Whisky (Moitié-Moitié)*	36
Formaggio tipico cruviera e di friburgo, vino bianco e whisky Ardbeg 10 Years	

* servito con pane, patatine bollite con la pelle, pomodori secchi, sott'aceti

Le seguenti Specialità vi saranno servite nel Fondue Stübli a partire da 2 persone

Raclette		
Gletscher formaggio raclette (Sennerei Pontresina)	200g a persona	45 a persona
Supplemento per la sua raclette con i seguenti ingredienti:		
	100g	19
Fettine di filetto di manzo	100g	10
Lardo	100g	15
Legumi		

Per tutti i piatti a base di formaggio utilizziamo solo prodotti freschi della latteria alpina di Pontresina

Fondue Bourguignonne (olio di araghidi)	200g a persona	59 a persona
con filetto di manzo, salse fatte in casa, patate fritte o riso		
supplemento carne (filetto di manzo)	100g	18

vegetariano *senza lattosi* *senza glutine*

Prezzi CHF incluso. IVA

Dolci/Gelati

Spezialità della casa

Semifreddo alle noci „Waldhaus“	12
Lamponi gratinati con gelato vaniglia	18
Flan al caramello con panna	10
Strudel di mela	12
Strudel di mela con salsa vaniglia o gelato di vaniglia o panna	12
Frutta fresca	16
Frutta fresca con mousse al mascarpone	17
Frutti di bosco freschi	15
Frutti di bosco freschi con mousse al mascarpone	16
Meringhe con gelato al whisky e panna	15
Mousse al cioccolato Valrhona Guanaja 70% con sale Murray river	13
Con il Caffè 100 grammi cioccolato Valrhona Guanaja 70% con mandorle	9.50

Torte

Torta di noci Engadinese	10
Linzer torta crostata ai lamponi	10
Torta Engadinese alle mandorle originale della pasticceria Kochendörfer Pontresina	10

Per gli amatori del formaggio

Piatto di formaggi

piccolo	3 diversi formaggi con pane tipico alla pera	14
grande	6 diversi formaggi con pane tipico alla pera	22

Per i bambini

Cofanetto sorpresa di gelato „Max cassa di tesoro“	4.50

vegetariano *senza lattosi* *senza glutine*

Prezzi CHF incluso. IVA

Coppe di gelato

	Piccolo	Grande
Coppa Danimarca Gelato vaniglia con salsa al cioccolato e panna montata	10	12
Coppa Edradour Gelato vaniglia e caffé con liquore al whisky Edradour e panna montata		15
Coppa Caramelita Gelato al caramello e vaniglia con panna montata e caramello topping		12
Coppa „frutti di bosco“ Frutti di bosco caldi con gelato yogurt		15
Banana split Gelato alla vaniglia e cioccolato, con salsa al cioccolato e panna montata		15
Affogato al caffè Gelato al caffè con espresso e panna montata	10	14
Sorbetto Colonello Sorbetto al limone con Vodka	10	16
Sorbetto Calvados Sorbetto di mela con liquore al Calvados		16

Gelati / Sorbetti

Gelati

per palla	3
panna	1.50

Vaniglia

Whisky

Fragola

Caramello

Cioccolato

Espresso

Noci

Stracciatella

Pistacchio

Yogurt

Sorbetti

per palla	3.50

Frutto di Passione & Mango

Limone & Limette

Mela

vegetariano *senza lattosi* *senza glutine*

Prezzi CHF incluso. IVA