

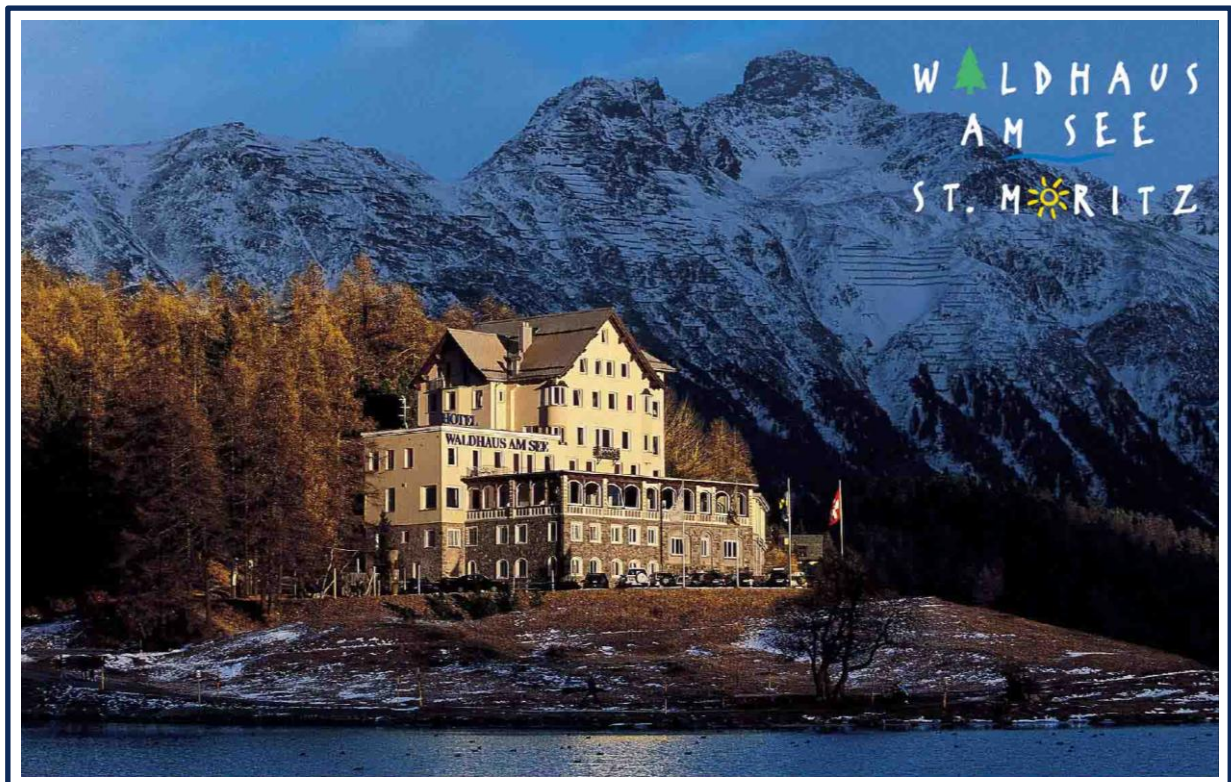
Menu

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, Thomas Stieger und das ganze Waldhaus-Team.



Vorspeisen

Salatbuffet	  		15
Stellen Sie sich am Salatbuffet Ihren persönlichen Salat zusammen und verfeinern Sie ihn mit Ihrer Lieblingssauce			
Gourmetsalat	  		26
Riesengarnelen, Pilze, Rauchlachs			
Mozzarella Burrata	 		22
Cherry Tomaten, Basilikum			
Bündnerfleisch Carpaccio			28
Steinpilze, Rucola, Parmesanspäne			
		Vorspeise	Hauptgang
Geräucherter Bündner Lachs (Swiss Lachs)	 	26	36
Meerrettichschaum, Kapern, Zwiebeln, Zitrone, Toast, Butter			
Sashimi vom geräuchertem Bündner Lachs (Swiss Lachs)			29.50
frische Avocado, Whisky-Mayonnaise, Wasabi-Paste, Getreide Schwarzbrot			
Avocadotatar	 	25	39
Avocado, gebratene Riesengarnelen, geräucherte Paprika		3 Stück	6 Stück
Gebratene Gänselebertranche	 		34
Nüsslisalat, frische Früchte			
Rindstatar		29	39.50
Hausgemachtes Rindstatar, Garniture, Toast, Butter		80g	150g
auf Wunsch mit Edradour- oder Ardbeg Whiskynebel			
Bündnerteller		22	31
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Engadin Forte Käse, Bergkäse, Birnenbrot, Essiggemüse		120g	200g

Preise in CHF inkl. MwSt.



vegetarisch



ohne Laktose



gluten frei

Suppen

Minestrone 	15
Saisonales Gemüse	
Gerstensuppe	16
Gerste, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lauch, Bündnerfleisch, Rahm	
Hausgemachte Fischsuppe Bouillabaisse 	29
Verschiedene Fische, Muscheln, Crevetten, Safran	
Hausgemachte Hummersuppe 	28
Hummerfleisch	

Preise in CHF inkl. MwSt.



vegetarisch



ohne Laktose



gluten frei

Pasta Rösti Risotto

	Vorspeise	Hauptgang	
Spaghetti, Tagliatelle oder Penne oder glutenfreie Penne 			
Saucen			
Napoli 	17	22	
Bolognese 	18	23	
Carbonara 	18	23	
Steinpilz Rahmsauce  	19	24	
Crudaiola   (Olivenöl, Knoblauch, Cherry Tomaten, Basilikum)	18	23	
Capuns Engadiner Art (ca. 12-15 Minuten) In Mangold gewickelter Spätzliteig mit Salsiz, serviert mit Bechamelsauce, Speck & Käse	1 Stück 14	2 Stück 19	3 Stück 24
Ravioli ai Funghi Chef Art  Steinpilzravioli, Rahmsauce		22	26
Safran-Pilzrisotto  			27
Rösti „Waldhaus“   Pilzragout, überbacken mit «Engadin Forte Käse»			28
Äplerrösti  Speck, überbacken mit «Engadin Forte Käse»			27
Fisherman's Rösti  Geräucherter Lachs, Sauerrahm			31

Preise in CHF inkl. MwSt.



vegetarisch



ohne Laktose



gluten frei

Fischgerichte

Bündner Lachsfilet (Swiss Lachs)* Dillrahmsauce		46
Forellenfilet gebraten* Buttersauce, sautierte Mandeln	 	42
Ganze Seezunge gebraten* Kräuter- Buttersauce, Zitrone	 	52
Seezungenfilet* Weisswein-Rahmsauce		48
Riesengarnelen Hausart* Olivenöl, Knoblauch, Chilli, Kräuter	  	48

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

Preise in CHF inkl. MwSt.



vegetarisch




ohne Laktose



gluten frei

Hauptgerichte

Paniertes Kalbsschnitzel* 	44
Cordon-bleu* Paniertes Kalbsschnitzel, gefüllt mit Schinken und Engadiner Käse	45
Rindsstroganoff * Rindsfilet, Paprikasauce, Peperoni, Champignons, Gurken	48
<p>*Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Saisongemüse, und nach Wahl Pommes Frites, Reis, Rösti oder Nudeln</p>	
Zürcher Geschnnetztes Geschnnetztes Kalbfleisch, Rahmsauce, Champignons, Rösti, Saisongemüse	44
Kalbspiccata   in Ei gebraten, Safranrisotto, Spargelspitzen, Champignons, Speck,	44

Preise in CHF inkl. MwSt.



vegetarisch




ohne Laktose



Gluten frei

Grill

Rindsentrecôte*  	180g	46
Zwischenrippenstück	130g	39

Rindsfilet*  	180g	55
	130g	47

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)	200g	64
Rindsfilet-Châteaubriand vom Grill	pro Person	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  	200g	54
mit Rind- und Kalbfleisch	pro Person	pro Person
hausgemachten Saucen und Pommes Frites oder Reis, getrocknete Tomaten, Essiggemüse		

Supplement Rind- und Kalbfleisch	100g	21
Supplement Hirschfleisch	100g	21

Preise in CHF inkl. MwSt.



vegetarisch



ohne Laktose



Gluten frei

Käsefondue

Hausmischung (Gletscherfondue)*

Vier auserlesene Käse aus der Schweiz, Weisswein,
Kirsch und Gewürze

34
pro Person

Moitié-Moitié (Gletscherfondue) *

Auserlesener Greyerzer- und Fribourger Vacherinkäse aus der
Schweiz, Weisswein und Kirsch

37
pro Person

Moitié-Moitié mit Steinpilzen

39
pro Person

Whiskyfondue *

Auserlesener Greyerzer- und Fribourger Vacherinkäse aus der
Schweiz, Weisswein und Whisky Ardbeg 10 Years

39
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	22
Speck	100g	12
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
Caramelköpfl i 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 Whiskeyis und Rahm 	15
Schokoladenmousse Valrhona Guanaja 70% mit Murray river Salzflöcken 	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	7.50
-----------------	------

Preise in CHF inkl. MwSt.



vegetarisch



ohne Laktose



Gluten frei

Eisbecher 	Klein	Gross
Coupe Dänemark  Vanilleeis mit Schokoladensauce und Rahm	12	15
Coupe Edradour  Vanille-Mokkaeis mit Edradour Cream Liquor und Rahm		18
Coupe Caramelita  Caramel-Vanilleeis mit Rahm und Caramel Topping		15
Coupe heisse Liebe  Heisse Waldbeeren mit Joghurteis		18
Bananensplit  Vanille- und Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Rahm		18
Eiskaffee  Mokkaeis mit Espresso und Rahm	12	17
Sorbet Colonel   Zitronensorbet mit Wodka	12	19
Sorbet Calvados   Apfelsorbet mit Calvados		19

Eiscreme / Sorbet

Eiscreme	pro Kugel	4.50
	Rahm	1.50



Vanille



Whisky



Erdbeere



Caramel



Schokolade



Espresso



Walnuss



Stracciatella



Joghurt



Pistazie

Sorbet	 
--------	---

pro Kugel	4.50
-----------	------



*Mango &
Passionsfrucht*



Zitrone & Limette



Apfel



vegetarisch



ohne Laktose



Gluten frei