


W  LDHAUS
AM  SEE
ST. M  RITZ



WILD KARTE

Der Chef empfiehlt

KALTE UND WARME VORSPEISEN



Hirsch Carpaccio gefüllt mit Kräuterbutter und weissem Trüffel	35.-
mit Nüsslisalat, Parmesanspänen und schwarzen Trauben	
Hausgemachte Wildravioli	28.-
in Butter mit sautierten Pilzen und Pfifferlingen	
Wildpastete	28.-
an Cumberlandsauce mit frischen Feigen	
Eierschwämmli Cremesuppe	13.-
in Butter mit sautierten Pilzen und Pfifferlingen	

HAUPTGÄNGE

Hausgebeizter Hirschpfeffer "Chef Art" *	44.-
Hirschfilet Medallions vom Grill *	54.-
Rehschnitzel vom Grill *	52.-
Entenbrust an Balsamico Honig Sauce*	52.-

*Unsere Wild-Gerichte servieren wir Ihnen mit hausgemachten Spätzli oder Polenta, mit Rotkraut, Pilzsauce und glasierten Marroni

Traditioneller Rehrücken (ab 2 Personen, 30 Minuten)	68.-
hausgemachte Spätzli oder Polenta, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, mit Steinpilzen gefüllte Tomaten und verschiedene Früchte	

DESSERT

Vermicelles	17.-
mit Vanille Eis, Meringues, und Rahm	
Coupe Mont Blanc	20.-
mit Vermicelles, Merengues, Whisky-Glace und Rahm	
Traubensorbet	16.-
mit Grappa und Wacholderbeeren	

JAGDGESCHICHTE

Gian Marchet Colani (1772-1837)

Gian Marchet Colani (1772–1837) aus La Punt Chamues-ch im Engadin gilt als einer der legendärsten Jäger der Schweiz. Ursprünglich Konditor in Frankreich, wurde er später Büchsenmacher, Landwirt, Bergführer und Gastwirt. Es heißt, dass Colani über 3.000 Gämsen, zwei Wölfe und zwei Bären erlegte – und dennoch eine farbenprächtige Persönlichkeit blieb, die bis heute Geschichten inspiriert.

Der Schriftsteller J.C. Heer ehrte ihn mit dem Roman „Der König des Bernina“.

Im Hotel Waldhaus am See in St. Moritz pflegen wir ebenfalls diese Traditionen und feiern die faszinierenden Geschichten des Engadins, die unsere Region bis heute prägen.



WILD MENU

Chef's choice

W  LDHAUS
A M  SEE
S T. M  RITZ



GAME MENU

The Chef recommends

COLD AND WARM APPETIZERS



Venison carpaccio filled with herb butter and white truffle with lamb's lettuce, Parmesan shavings, and black grapes	35.-
Homemade game ravioli in butter with sautéed mushrooms and chanterelles	28.-
Game pâté with Cumberland sauce and fresh figs	28.-
Chanterelle cream soup in butter with sautéed mushrooms and chanterelles	13.-

MAIN COURSES

House-cured venison stew "Chef's style" *	44.-
Grilled venison fillet medallions *	54.-
Grilled roe deer escalope*	52.-
Duck breast with balsamic honey sauce*	52.-

*We serve our game dishes with homemade spaetzle or polenta, red cabbage, mushroom-sauce and glazed chestnuts

Traditional roe deer saddle (for 2 or more people, 30 minutes) homemade spaetzle or polenta, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, tomatoes stuffed with porcini mushrooms, and assorted fruits	68.-
--	------

DESSERT

Vermicelles	17.-
with vanilla ice cream, meringues, and whipped cream	
Coupe Mont Blanc	20.-
with vermicelles, meringues, whisky icecream and whipped cream	
Grape sorbet	16.-
with grappa and juniper berries	

HUNTING HISTORY

Gian Marchet Colani (1772-1837)

Gian Marchet Colani (1772–1837) from La Punt Chamues-ch in the Engadin is considered one of the most legendary hunters in Switzerland. Originally a confectioner in France, he later became a gunsmith, farmer, mountain guide, and innkeeper. It is said that Colani hunted over 3,000 chamois, along with two wolves and two bears – and yet he remained a colorful personality who continues to inspire stories to this day.

The writer J.C. Heer honored him with the novel “The King of the Bernina”.

At Hotel Waldhaus am See in St. Moritz, we also like to celebrate these traditions and the fascinating stories of the Engadin that continue to shape our region today.



WILD MENU

Chef's choice

WALDHAUS
AM SEE
ST. MORITZ



MENU SELVAGGINA

Lo Chef consiglia

ANTIPASTI FREDDI E CALDI



Carpaccio di cervo ripieno di burro alle erbe e tartufo bianco con insalata di valeriana, scaglie di Parmigiano e uva nera	35.-
Ravioli di selvaggina fatti in casa al burro con funghi saltati e finferli	28.-
Paté di selvaggina con salsa Cumberland e fichi freschi	28.-
Zuppa cremosa di finferli al burro con funghi saltati e finferli	13.-

PIATTI PRINCIPALI

Spezzatino di cervo marinato "stile dello chef" *	44.-
Medaglioni di filetto di cervo alla griglia *	54.-
Scaloppina di capriolo alla griglia *	52.-
Petto d'anatra con salsa al balsamico e miele*	52.-

*I nostri piatti di selvaggina sono serviti con spaetzle fatti in casa o polenta, cavolo rosso, salsa di funghi e castagne glassate

Sella di capriolo tradizionale (per 2 persone o più, 30 minuti)	68.-
Spaetzle fatti in casa o polenta, cavolo rosso, castagne glassate, cvoletti di Bruxelles, pomodori ripieni di porcini e frutta assortita	

DESSERT

Vermicelles	17.-
con gelato alla vaniglia, meringhe e panna montata	
Coppa Mont Blanc	20.-
con vermicelles, meringhe, gelato al whisky e panna montata	
Sorbetto all'uva	16.-
con grappa e bacche di ginepro	

STORIA DI CACCIA

Gian Marchet Colani (1772-1837)

Gian Marchet Colani (1772-1837) di La Punt Chamues-ch in Engadina è considerato uno dei cacciatori più leggendari della Svizzera. Originariamente pasticcere in Francia, divenne poi armaiolo, contadino, guida di montagna e locandiere. Si racconta che Colani abbia cacciato oltre 3.000 stambecchi, oltre a due lupi e due orsi – eppure rimase una personalità vivace, che ancora oggi ispira racconti.

Lo scrittore J.C. Heer lo ha celebrato con il romanzo "Il Re del Bernina".

All'Hotel Waldhaus am See di St. Moritz ricordiamo volentieri queste tradizioni e le affascinanti storie dell'Engadina che continuano a plasmare la nostra regione ancora oggi.



WILD MENU

Chef's choice