



UNSER HÖHWALDBROT

Wird nach unserem Rezept bei der Bäckerei Hitz in Küblis produziert. Kartoffeln, Weissmehl und Speck bilden die Hauptbestandteile. Dieses Brot servieren wir Ihnen mit Alpbutter und Kräuterquark zu Ihren Gerichten.

Wünschen Sie zusätzliches Brot, oder Brot „einfach so ...“, dann können Sie dieses gerne bei unseren Servicemitarbeitern nachbestellen.

CHF 9.50 für ein ganzes Brot oder CHF 7.50 für ein halbes Brot mit Butter und Aufstrichen.

Gerne können Sie dieses Brot für zu Hause kaufen CHF 5.50.

Wünschen Sie Gluten- und Laktosefreies Brot und Aufstriche, dann wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

FLEISCHDEKLARATION

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir regionales Fleisch aus der Schweiz, einzig das Rinderfilet beziehen wir aus Australien

JUGENDSCHUTZGESETZ

Wir weisen darauf hin, dass wir an Jugendliche unter 16 Jahren keinen Alkohol (Wein, Bier und Apfelwein) und an Jugendliche bis 18 Jahre keine Sprituiosen ausschenken.

UNSER SPEISEANGEBOT

Während 11.30 Uhr bis 17.30 Uhr

VEGETARISCH

Alle Gerichte die mit einem "V" gekennzeichnet sind, haben wir für Sie vegetarisch zubereitet. Teilen Sie bitte unseren Servicemitarbeitern mit, das Sie die vegetarische Version möchten!

VEGAN

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter welche Veganen Gerichte wir für Sie zubereiten dürfen!

Sämtliche Salate, Randencarpaccio mit Seidentofu, Gemüsesuppe und Pasta von Pastificio dei Campi haben wir immer bereit. Andere Gerichte brauchen etwas Zeit!

VORNE WEG ODER DAZU

VORSPEISEN

Wir servieren keine kleinen Portionen von unseren Vorspeisen. Die Vorspeisen welche auch als Hauptgang möglich sind, finden Sie bei unseren Hauptgerichten.

BLATTSALAT/CHF 9.50 "V"

Bunter Blattsalat mit Haus- oder Frenchdressing

**

GEMISCHTER SALAT/CHF 11.50 "V"

Marinierte Gemüsesalate, bunt gemischte Blattsalate mit Haus- oder Frenchdressing

**

NÜSSLISALAT/CHF 16.50 "V"

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Frenchdressing

**

HÖHWALDSALAT/CHF 18.50 "V"

Bunt gemischte Blattsalate mit Speck, Ei, Croutons und Hausdressing

**

SALATBOWL NACH WAHL AB 2 PERSONEN "V"

zum Teilen serviert mit Haus- oder Frenchdressing

GEMISCHTER SALAT CHF 9.50 p. P.

NÜSSLI SALAT CHF 12.50 p.P.

HÖHWALDSALAT CHF 14.50

**

RANDENCARPACCIO/CHF 19.50 "V"/als Hauptgang/CHF 29.50

Mit marinierter Rande, Feige, Ziegenfrischkäse, Honig, Thymian und Lieblingskren

**

TARTAR/CHF 29.50/ als Hauptgang/CHF 43.00

Würzig mariniertes Tartar mit seinen klassischen Beilagen, Toast und Butter

**

MAREND

SALSIZ/CHF 14.50

Von der Metzgerei Hatecke mit Essiggemüse und Brot

**

ALPKÄSE 140g ALP NOVAI/ CHF 12.50 "V"

Portion Alpkäse mit hausgemachtem Feigenchutney und Brot

**

HÖHWALDPLATTE/CHF 32.50

HÖHWALDPLATTE ZUM TEILEN/CHF 24.50 p.Person

Rohschinken, Bündnerfleisch, Salsiz von der Metzgerei Hatecke, Molkeschinken vom Kesslerhof, Alpkäse, Essiggemüse und Brot

**

HÖHWALDBROT /HALBES CHF 7.50 / GANZES CHF 9.50

zum Nachbestellen oder einfach so

AUS DEM SUPPENTOPF

FLÄDLISUPPE/ CHF 12.50

Hausgemachte Rinderkräftbrühe mit Kräuterflädli und Schnittlauch

**

GERSTENSUPPE/CHF 14.50 "V"

MIT EINER ENGADINERWURST/plus CHF 7.50 pro Stück

IN DER SCHÜSSEL AB 2 PERSONEN/ CHF 12.50 p.Person

Mit Rollgerste, Wurzelgemüse, Gemüsebrühe und Rahm zubereitet. Garniert mit Knoblauchcroutons und Salsizstreifen

HAUPTGERICHTE

Gerne servieren wir Ihnen von unseren Hauptgerichten eine kleine Portion. Die Reduktion des Preises umfasst CHF 5.00

REGIONAL

CAPUNS/CHF 29.50 "V"

Mit Spätzliteig gefüllte Mangoldblätter mit Pilzen, geschmolzenem Bergkäse, in rahmiger Brühe gegart

**

MALUNS/CHF 21.50"V"

Geriebene Kartoffeln mit Mehl, Zwiebeln und Speck angeröstet, mit Apfelmus und Bergkäse

**

PRÄTTIGAUER FLEISCHKNÖDLI/CHF 29.50

Hausgemachte Hackfleischbällchen in kräftigem Jus, mit Kartoffelpüree und Schmorgemüse

**

KÄSEFONDUE/CHF 29.00 pro Person/ PORT. KARTOFFEL CHF 6.00/ PORT. BIRNEN CHF 5.00

PORTION SILBERZWIEBEL UND GURKEN CHF 3.00 / EI CHF 3.00 "V"

Käsefondue Moité – Moité

ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

WIENERSCHNITZEL VOM KALB/CHF 48.00

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb, in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Vogerlsalat und kaltgerührte Preiselbeeren

**

KAISERSCHMARREN/20 Minuten Wartezeit CHF 19.50 "V" / zum Teilen CHF 11.50 p.P.

Mit Äpfel und Preiselbeeren karamellisiert, begleitet von Früchtekompott und Apfelmus

**

Nur SONNTAG MITTAGS "SONNTAGSBRATEN - TEILEN MACHT SPASS" CHF 39.50 p.P.

Schweinehals und Krustenbraten mit Kartoffeln und Gemüse im Ofen mitgegart, in der Pfanne zum
Teilen serviert

ETWAS ZUM SCHLUSS

PAIVER/CHF 14.50 "V"

Lauwarme Pinot Noir Zwetschgen mit Vanilleglace und frischem schwarzen Pfeffer

**

ESSBARER RÖTELI/CHF 14.50 "V"

Lauwarme Rötelikirschen, Vanilleeis und lauwarmer Brownie

**

HÖHWALD ÜBERRASCHUNG/CHF 11.50/klein CHF 8.50

3 Kugeln Mövenpick Vanilla Dream, flüssiger Ovocrunch, Schlagrahm

**

AMARENA/CHF 11.50/klein CHF 8.50

2 Kugeln Mövenpick Erdbeer, 1 Kugel Mövenpick Pistache, Amarenakirschen, Schlagrahm

**

NUSSKNACKER/CHF 11.50/klein CHF 8.50

1 Kugel Mövenpick Vanilla Dream, 2 Kugeln Mövenpick Walnuss, karamellisierte Nüsse, Schlagrahm

**

HÖHWALD EISKAFFE/CHF 13.50/klein CHF 10.50

2 Kugeln Mövenpick Cappuccino, 1 Kugel Mövenpick Vanilla Dream, Nespresso what else?

Hausgemachter Röteli, Schlagrahm

**

WINTERZAUBER/CHF 11.50//klein CHF 8.50

2 Kugeln Mövenpick Vanilla Dream, 1 Kugel Mövenpick Pistache, Lauwarme Zimtzwetschgen,
Schlagrahm

**

SIZILIANA/CHF 13.50/klein CHF 10.50

3 Kugeln Mövenpick Limone-Zitrone, Zitrusfruchtsgout, hausgemachter Limoncello 38 Vol.%

**

ESPRESSO COOL/CHF 7.50

1 Kugel Mövenpick Vanilla Dream, Nespresso

**

BESCHWIPSTES SORBET/CHF 11.50/klein CHF 8.50

3 kleine Kugeln Mövenpick Limone-Zitrone, Birne, Erdbeer-Himbeer mit dem passenden Brand serviert

**

DUO/CHF 7.50

2 Kugeln Ihrer Wahl in der Minimandeltüte serviert

**

MÖVENPICK Glace/CHF 3.50 pro Kugel

Limone-Zitrone, Cassis, Erdbeer-Himbeere, Birne, Vanilla Dream, Schokolade, Cappuccino, Walnuss, Erdbeere, Pistache, Caramelita

**

APFELSTRUDEL / CHF 14.50 (nicht immer verfügbar)

lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleglace

**

Portion SCHLAGRAHM CHF 1.50

WUSSTEN SIE SCHON

SPEZIELLES AUF VORRESERVATION!

"SCHNEESTURM TISCHÄTÄ"/CHF 79.50 p.Person, ab 4 Personen

Geniessen Sie in einer gemütlichen Runde lauter Köstlichkeiten aus unserer Höhwaldkarte zum Teilen.

**

"FONDUE-OUTDOOR"/CHF 66.50 p.Person, ab 2 Personen

Gemütlich ein Käsefondue mit allem drum und dran in warmen Schaffellen eingepackt geniessen, den Scheeflocken beim schweben zuschauen, einfach geniessen. Gemütliches Beisammensein inclusive Essiggemüse, 0.5lt Weisswein, Kirsch, Tee

**

"FONDUE CHINOISE"/59.50 p.Person, ab 2 Personen

Kalb, Hirsch, Rind und Maispoularde mit hausgemachten Saucen, Senffrüchten, Kadi Terroirfrites und Pilawreis

JEDEN WOCHENTAG ABENDS ETWAS BESONDERES!

DIENSTAG

KÄSEFONDUE/CHF 29.00 pro Person/ PORT. KARTOFFEL CHF 6.00/ PORT. BIRNEN CHF 5.00
PORTION SILBERZWIEBEL UND GURKEN CHF 3.00 / EI CHF 3.00 "v"

Käsefondue Moité – Moité

*

"RACLETTE" CHF 12.50 Portion

Raclettekäse von der Käserei Turtmann, Kartoffeln und Essiggemüse

MITTWOCH UND DONNERSTAG

"GROSSES VOM GRILL" CHF 57.50

Grosse Fleischstücke im Ganzen vom Holzkohlegrill im Restaurant, Kartoffelgratin,
Trapeazwiebelmarmelade und Sauce Bearnaise

FREITAG

"HÖHWALD CORDON BLEU" CHF 54.50

Dünnes Kalbsschnitzel mit Bergkäse und Kesslerhof Molkeschinken gefüllt, paniert mit
Schüttelbrotbrösel und Terroirfrites

SONNTAG

"SONNTAGSBRATEN - TEILEN MACHT SPASS" CHF 39.50

Schweinehals und Krustenbraten mit Kartoffeln und Gemüse im Ofen mitgegart, in der Pfanne zum
Teilen serviert

VORSCHAU WINTER 2018

Ab 10. Januar 2018 laden wir Sie ein, unser Casual Fine Dining Jägerstübli 2.18 zu entdecken!