



## HERZLICH WILLKOMMEN IM HÖHWALD

Die auf der Website angegebene Speisekarte wird fortlaufend aktualisiert. Bitte haben Sie Verständnis, wenn es zu kurzfristigen Änderungen kommt.

Zusätzlich zu unserer Speisekarte haben wir täglich Empfehlungen.

"Das Höhwald" ist ein einzigartiger Ort des Genusses.  
Ankommen, sich setzen, entspannen, es sich gut gehen lassen. Der Hektik entfliehen.

"Schii dr wii laa - sich Zeit nehmen"

Verbringen Sie diesen Luxus der heutigen Zeit mit uns. Was ist neu am "Gasthaus Höhwald"? Wir als Familie Dietrich haben dieses Kleinod seit Dezember 2016 in Eigenregie uebernommen. Wir gehen denselben Weg weiter, den schon unsere Vorgänger gegangen sind. Wir setzen auf Bewährtes, und versuchen lediglich, tagtäglich unser Bestes zum Wohle jeden Gastes zu geben. Haben Sie besondere Wünsche, planen Sie einen speziellen Anlass, lassen Sie es uns wissen. Es ist fast alles möglich.

Lassen Sie sich von den Produkten und Gerichten inspirieren. Wir pflegen eine Küche mit regionalen Produkten aus naturnaher Produktion. Unsere Zutaten beziehen wir bei Lieferanten, die unsere Nachhaltigkeits-Philosophie teilen. Wir kennen die Menschen, pflegen mit Ihnen einen intensiven Kontakt. Philosophieren oft mit Ihnen wie sie unsere Lebensmittel herstellen, wissen genau, wie die Tiere gehalten werden und wo das Gemüse wächst. Bei mehreren Besuchen während der Saison vergewissern wir uns vor Ort über Neues, Spezielles oder motivieren unsere Lieferanten auch etwas zu wagen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir alle Gerichte frisch zubereiten und dass es aus diesem Grund manchmal zu Wartezeiten kommen kann.

Soweit als möglich nehmen wir Rücksicht auf Unverträglichkeiten und Allergien.

Wussten Sie, dass wir sehr viele Dinge im Haus selber produzieren?

Unsere Regionalen Lieferanten:

Familie Dicht-Brosi – Eier und Randen, Rusch & Luck – Forellen, Kesslerhof – Molkeschinken, Fleisch, Käse, Familie Grischott – Honig, Unser Sammler Fritz - Pilze und Beeren, Molkerei Davos – Milchprodukte, Metzgerei Guler - Fleisch, Bäckerei Hitz, Familie a Porta – Alpbutter, Alp Novai – Käse, Früchte Beiner, Filisur – Bergkartoffel, Grendelmeier - Säfte, Marmelade, Honig Metzgerei Hatecke - Fleisch, Salsiz, Bündnerfleisch, Rohschinken Silvia Vonlanthen - Goldmelissensirup, Tee, Che chaschöl - Kuh-, Schaf- und Ziegenkäse Sennerei Samnaun - Käse Sennerei Pragg-Jenaz, Käse Rageth Landquart - Fleisch, Fisch, Comestibles

### **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 Spirituosen ausschenken.

### **UNSER SPEISEANGEBOT**

Während 18.00 Uhr bis 21.30 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/CHF 10.50 p.Person**

Gemischter, Nüssli oder Höhwald in der Schüssel zum teilen serviert mit Haus- oder Frenchdressing

\*\*

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

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

\*\*

**TARTAR/CHF 29.50 / als grosse Hauptgang/ CHF 43.00**

Würzig mariniertes Tartar mit seinen klassischen Beilagen, Toast und Butter

\*\*

**LACHSVARIATION/CHF 29.50**

Geräucherter, gebeizter, Roulade und Tartar, Gurke, Honigsenfauce und Absintheis

## **SUPPEN**

FLÄDLISUPPE/ CHF 12.50

Hausgemachte Rinderkräftbrühe mit Kräuterflädli und Schnittlauch

\*\*

KÜRBISSUPPE/ CHF 12.50

Mit steirischem Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und einem Blätterteigstangerl

## **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

\*\*

PRÄTTIGAUER FLEISCHKNÖDLI/CHF 29.50

Hausgemachte Hackfleischbällchen in kräftigem Jus, mit Kartoffelpüree und Schmorgemüse

\*\*

PLATZHIRSCH/CHF 41.50

Zweierlei vom Monbieler Hirsch, Pfeffer und Schnitzel, Polenta, Rotkraut und Kastanien

\*\*

RINDERFILET/Ladies cut 160g CHF 52.50 Gentlemens cut 200g CHF 58.50

Maiskroketten, Tropeazwiebelmarmelade und Popcorn

\*\*

FORELLE/CHF 35.50 filetiert CHF 39.50

Ganze Forelle im Ofen gebraten mit Petersilienkartoffeln

## **ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER**

WIENERSCHNITZEL VOM KALB/CHF 48.00

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

\*\*

WIENER MELANGE/CHF 49.50

Tafelspitz in zwei Gängen serviert. Flädლისuppe als Vorspeise, Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelerrettich als Hauptgang

\*\*

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

Mit Äpfel und Preiselbeeren karamellisiert, begleitet von Früchtekompott und Apfelmus

## **ETWAS SÜSSES ODER SALZIGES ZUM SCHLUSS**

PAIVER/CHF 14.50 "V"

Lauwarme Pinot Noir Zwetschgen mit Vanilleglace und frischem schwarzen Pfeffer

\*\*

CREME BRÜLEE/CHF 14.50 "V"

Karamellisierte Tahitivanillecreme mit Zitrusfruchtragout und Sorbet

\*\*

ESSBARER RÖTELI/CHF 14.50 "V"

Lauwarme Rötelikirschen, Vanilleeis und lauwarmer Brownie

\*\*

KAISERSCHMARREN/CHF 19.50 Wartezeit 20 Min / zum Teilen CHF 11.50 p.P.

Mit Sultaninen, Äpfel und Raum karamellisiert mit Apfelmus und Zwetschkenröster

\*\*

SORBETVARIATION/CHF 14.50 "V"

Variation aus hausgemachten Sorbets, mit allerlei von der Frucht

\*\*

KÄSEWAGEN 3 SORTEN/CHF 14.00 "V" KÄSEWAGEN 5 SORTEN/CHF 22.00 "V"

Regionale Kuhmilchkäse vom Kesslerhof, Alp Novai und der Molkerei Davos ergänzt durch

Käsekreationen der Käserei Jumi wie Blaues Hirni, Mürgggu, Bockblock und vieles ....

## **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 auf unserer Terrasse

\*\*

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

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

## **WUSSTEN SIE SCHON? WOCHENTAGS ABENDS ETWAS BESONDERES!**

### **DIENSTAG**

"KÄSEFONDUE" CHF 29.00 / KARTOFFELN CHF 6.00 pro Portion / BIRNEN CHF 5.00 pro Portion

SILBERZWIEBEL und ESSIGGURKEN CHF 3.00 pro Portion

Moitie-moitie Fonduemischung, Greyerzer und Freiburger Vacherin mit Essiggemüse und Fonduebrot von der Bäckerei Hitz

\*

"RACLETTE" CHF 12.50 Portion

Raclettekäse aus der Käserei Glurigen, Goms, Kartoffeln und Essiggemüse

### **MITTWOCH UND DONNERSTAG**

"GROSSES VOM GRILL" CHF 57.50

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

### **FREITAG**

"HÖHWALD CORDON BLEU" CHF 54.50

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

### **SONNTAG AUCH MITTAGS**

"SONNTAGSBRATEN - TEILEN MACHT SPASS" CHF 39.50

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

## **EISKARTE HÖHWALD EDITION WINTER 2017**

Alle kleinen Eiskreationen verfügen über eine Preisreduktion von CHF 3.00

### **HÖHWALD ÜBERRASCHUNG/CHF 11.50**

3 Kugeln Mövenpick Vanilla Dream, flüssiger Ovocrunch, Schlagrahm

\*\*

### **AMARENA/CHF 11.50**

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

\*\*

### **NUSSKNACKER/CHF 11.50**

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

\*\*

### **HÖHWALD EISKAFFE/CHF 13.50**

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

Hausgemachter Röteli, Schlagrahm

\*\*

### **WINTERZAUBER/CHF 11.50**

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

\*\*

### **SIZILIANA/CHF 13.50**

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

\*\*

### **ESPRESSO COOL/CHF 7.50**

1 Kugel Mövenpick Vanilla Dream, Nespresso

\*

### **BESCHWIPSTES SORBET/CHF 11.50**

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

\*\*

**SCHLAGGRAHM/CHF 1.50 pro Portion**