

# liebe gäste

das höhwald-team heisst sie ganz herzlich willkommen zu einem stimmungsvollen abendessen auf der höhe des waldes; willkommen im gasthaus höhwald!

die rustikal gestalteten restaurant-stuben laden dazu ein, den alltag hinter sich zu lassen. geniessen sie ein stück heile welt im walserdörfchen monbiel. riechen sie den duft des holzes? spüren sie die wärme, welche die räume ausstrahlen? schön, wenn sie bei uns die beine ausstrecken und wohlfühlstimmung geniessen können.

*zur information: wir beziehen, wo nicht anders erwähnt, sämtliches fleisch aus der schweiz. das meiste davon aus der region präättigau-davos*

können sie sich vorstellen, im gasthaus höhwald einen anlass zu feiern? ein geburtstagsfest, ein jubiläum, eine party? fragen sie doch einfach unser serviceteam. mit freude werden wir ihnen ein auf sie zugeschnittenes angebot unterbreiten.

für die „grosse“ küche der gourmets aber auch für die regionale alpenküche empfehlen wir ihnen unser hotel alpina in klosters. tischreservierungen machen wir gerne für sie.

wir wünschen ihnen glückliche momente in monbiel!

reinhold six, gastgeber  
christian tolksdorf, küchenchef  
und verena & räto konzett vom alpina



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel

ein wort zu unserem brot:

brot soll nicht nur gut schmecken, sondern als wichtiges grundnahrungsmittel auch gesund sein. deshalb tischen wir ihnen brote auf, die über eindeutige mehrwerte verfügen. unter anderem wurde diesen broten der weizenkeim zugefügt – das wertvollste vom korn. ebenso wird anstelle von zucker und backmittel honig verwendet. nur naturbelassenes meersalz kommt in den teig und zusätzlich zum weizenkeim junge getreidesprossen. spüren sie den unterschied?

für fünf franken gibt's das höhwald-brot „über die gasse“ zu kaufen. gesundheit für zu hause.....

## kalte gerichte und vorspeisen

salatschüssel „höhwald“ mit bauernbrotdcroûtons, ei  
und sautierten pilzen an hausdressing

14.00

12.00 kleinere portion

nüsslialat mit speck, ei und brotdcroûtons

17.00

tatar vom rind mit toast und butter

36.00 hauptgang

28.00 vorspeise

bündnerteller mit spezialitäten aus der region

25.00



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel

# suppen

bündner gerstensuppe mit siedwurst

14.00

10.00 kleinere portion

tomatencrèmesuppe

12.50

8.50 kleinere portion

marronschaumsuppe mit vegetarischen capuns

14.00

10.00 kleinere portion

# hauptspeisen

filet vom zander unter kartoffelhaube  
spinat und zitronenschaum

39.00

wiener schnitzel mit kartoffelsalat

42.00

vegetarische capuns an leichter rahmsauce  
mit zwiebeln und käse überbacken

25.00



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel

# vom holzkohlegrill

schweinskotelette swiss prime  
39.00

filet vom irischen rind  
62.00

us rib-eye steak  
52.00

paillard vom kalb  
39.00

schweinsbratwurst vom kesslerhof mit zwiebelsauce  
21.00

alle grilladen werden mit kräuterbutter, frischem gemüse  
und tagesbeilage serviert



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel

# nachspeisen

kleine stracciatella-panna cotta mit heidelbeercoulis  
15.00

schokoladenkuchen mit karamellsauce und vanilleeis  
12.00

käseauswahl vom wagen  
18.00  
14.00 kleinere portion

hausgemachte fruchteknuchen

glacé und eiscoupes ab unserer eiskarte



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel

# dear guests

a warm welcome to an atmospheric lunch near the wood on the hill – in the guest-house „höhwald“!

the rustic rooms invite you to forget the everyday life. enjoy an intact world in the small village of monbiel. do you smell the scent of wood? do you feel the warmth which radiates the rooms? how great to stretch out your legs and enjoy your holidays.

we want to serve you dishes which are simple, honest and fresh. our serviceteam will recommend today's specials.

can you imagine celebrating a birthday, a jubilee, a party in the restaurant höhwald? please ask our serviceteam. we will submit you your personal offer with pleasure.

for the „great“ kitchen oft he gourmets but also fort he local alp food we recommend our hotel alpina in klostern. if you want to reserve a table, we'll do that for you.

we wish you happy moments in monbiel!

reinhold six, host  
christian tolksdorf, chef  
and verena & rätö konzett from the alpina



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel

The höhwald-bread:

bread not only has to taste good, but as a basic foodstuff also has to be healthy. that's why we serve up only breads which have clear surplus values.

among other ingredients, wheat germ was added to this bread – the most valuable from the corn. likewise honey is used instead of sugar and baking products. only natural sea-salt comes into the dough and in addition to the wheat germ young corn sprouts. do you taste the difference?

for five francs you can buy the höhwald-bread to take home...

## cold dishes and starters

salad bowl „höhwald“ with farmer bread croûtons, egg  
and sautéed mushrooms, house dressing

14.00

12.00 smaller portion

lamb's lettuce salad with bacon, egg  
and bread croûtons

17.00

beef tartar with toast and butter

36.00 main course

28.00 starter

plate with air-dried specialities  
and cheese from the grisons

25.00



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel

## soups

grisons barley soup with boiling sausage

14.00

10.00 smaller portion

tomato cream soup

12.50

8.50 smaller portion

chestnuts soup with vegetarian capuns

14.00

10.00 smaller portion

## main dishes

fillet of pike-perch with spinach and lemon sauce

covered with mashed potatoes

39.00

bread-crumbed veal escalope with potato salad

42.00

vegetarian capuns with light cream sauce

gratinated with onions and cheese

25.00



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel

# meat from the charcoal grill

pork rib chop  
39.00

fillet of irish beef  
62.00

us rib-eye steak  
52.00

veal paillard  
39.00

fried sausage of pork from kesslerhof with onion sauce  
21.00

all grilled meat is served with herb butter, fresh vegetable  
and today's garnishing



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel

# desserts

small stracciatella-panna cotta with bilberry puree sauce  
15.00

chocolate cake with caramel sauce  
and vanilla ice-cream  
12.00

cheese selection from the trolley  
18.00  
14.00 smaller portion

assorted ice-cups

home-made tarts

*good to know: we get all our meat from switzerland.  
most of it from the region praetigau-davos*



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel