

liebe gäste

das höhwald-team heisst sie ganz herzlich willkommen auf der höhe des waldes, im gasthaus höhwald!

die rustikal gestalteten restaurant-stuben laden sie 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.

was wir ihnen aus unserer küche auftischen, soll einfach, ehrlich und frisch sein. unser serviceteam schlägt ihnen gerne auch speisen vor, die nur gerade am heutigen tag aktuell sind.

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 empfehlen wir ihnen unser hotel alpina in klostern. die kochkünste von küchenchef christian kaiser wurden zum wiederholten male vom gastroföhrer gault millau mit 16 punkten ausgezeichnet. tischreservierungen machen wir gerne für sie.

wir wünschen ihnen glückliche momente in monbiel!

reinhold six, gastgeber
marcel fischer, küchenchef
und verena & rätö conzett



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.....

chalti gricht und vorschpiisä *kalte gerichte und vorspeisen*

quark vom chesslerhof mit frischä chrüter und pöllä
quark vom kesslerhof mit frischen kräutern und zwiebeln
fr. 7.50

vrschidäni trochäfleisch-schpezialitetä
und bärgchääs us dr region
*plättli mit trockenfleischspezialitäten
und bergkäse aus der region*
fr. 29.00

nüsslisalaat mit wildschwiin-rohschinkä, fiigä und nüss
nüsslisalat mit wildschweinrohschinken, feigen und nüssen
fr. 20.00



Höhwald
Gasthaus Klosters-Monbiel

salaatschüsslä „höhwald“ mit buurebrotwürfäli, ei
und in butter gäbratnä schwämm

an ünscher huus-sosä

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

fr. 13.00

fr. 11.00 chleini portion / *kleine portion*

bündner salsiz odr landjäger us furna mit garnituurä,
ufm holzprittli serviärt

*bündner salsiz oder landjäger aus furna mit garnituren,
auf dem holzbrett serviert*

fr. 14.50

suppä

suppen

schuumsuppä vom muschget-chürbis

mit chürbis-chärnä-öl und gröschtätä chürbis-chärnä

*schaumsuppe vom muskatkürbis mit kürbiskernöl
und gerösteten kernen*

fr. 13.00

fr. 10.00 chleini portion / *kleine portion*

monbieler wildeintopf:

schteipilz-chraftbrüäh mit gschwenktä schwämm,

gmüesstriifä, chrüterflädli und wildcapuns

*monbieler wildeintopf: steinpilzkraftbrühe mit sautierten pilzen,
gemüesstreifen, kräuterflädli und wildcapuns*

fr. 18.00

fr. 14.50 chleini portion / *kleine portion*



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel

hauptschpiisä

hauptspeisen

ünschi monbieler „salaat-wisä“, mariniärt mit huus-sosä,
wahlwisch mit:

*unsere mit hausdressing marinierte monbieler „salatwiese“,
wahlweise serviert mit:*

-dri feinä wildgricht (hirschmedaillon,
wildschwiinrügg und rehschnitzel)
mit tomatä-salbei-butter

*-drei leckeren wildereien (hirschmedaillon,
wildschweinrückensteak und rehschnitzel)
mit tomaten-salbei-butter*

fr. 48.00

-halbsschnitzel in brotbrösmäli
mit huusgmachtm griiflä-hung

-wiener schnitzel mit hausgemachter preiselbeerkonfitüre

fr. 39.00

-gäbratnem bodäsee-zander

-gebratenem bodensee-zander

fr. 38.00

reh- odr gamspfäffer

mit ünschnä wildgarniturä und schpätzli

reh- oder gamspfeffer mit unseren wildgarnituren und spätzli

fr. 39.00



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel

wildgschnätzlets mit ünschnä wildgarniturä und schpätzli
wildgeschnetzeltet mit unseren wildgarnituren und spätzli
fr. 39.00

medaillon vom hirschchalb
undr ärä pflumä-mandel-gruschtä mit öpfelchabis,
rotchruut, gäbratnä eierschwämm und ünschä
balsamico-chriäsi, derzue schteipilz-chnödli
*medaillons vom hirschkalb unter einer pflaumen-mandelkruste
mit apfelwirsing, rotkohl, gebratenen pifferlingen
und unseren balsamicokirschen, dazu steinpilzknödel*
fr. 52.00

huusgmachäti bätzöggel mit birä, pöllä und schinkä,
überbachä mit bärgchääs us dr region
*hausgemachte pizzokel mit birnen, zwiebeln und schinken,
gratiniert mit bergkäse aus der region*
fr. 23.00
fr. 20.00 chleini portion / *kleine portion*

bratwurscht us chalbs- und schwiinfleisch gmischt
vom chesslerhof, mit pölläsosä und härdöpfelröschtli
*grobe bratwurst vom kesslerhof
mit zwiebelsauce und kartoffelrösti*
fr. 24.00



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel

vegetarischs wildpfännäli us ünschäm wildgmüäs,
drzuä gäbratni schwämm und schpätzli
*vegetarische wildpfanne mit unseren wildgarnituren,
pilzen und spätzli*
fr. 32.00

chääs-schpätzli mit gröschttä pöllä und öpfelmuäs
käsespätzli mit röstzwiebeln und apfelmus
fr. 22.00
fr. 19.00 chleini portion / *kleine portion*

nachschpiisä *nachspeisen*

vermicelles mit vanillglasse, huusgmachätä mering
und holderfigä
*vermicelles mit vanilleeis, hausgemachten meringues
und holunderfeigen*
fr. 16.00

chnuschprigä öpfelschtrudel mit vanillglasse
und mariniärtä schwarzä olivä
*knuspriger apfelstrudel mit vanilleglacé
und marinierten schwarzen oliven*
fr. 14.50



stratschatella-panna cotta mit schoggiminzä
und lauwarmem kompott us schwiizer zwätschgä
stracciatella-panna cotta mit schokoladenminze
an lauwarmem kompott von schweizer zwetschgen
fr. 12.00

ab ünschrä glassechartä
ab unserer eiskarte

huusgmächti chuächä
hausgebackene kuchen

guät zum wüssä: miär bezüchend ds wild us
neuseeland, öschtriich und tütschland. alls anderä
fleisch chunnt us dr schwiiz, z'meischtä us dr region
prättigau-davos

*zur information: wir beziehen das wildfleisch aus neuseeland,
österreich und deutschland. alles andere fleisch kommt aus der
schweiz, das meiste davon aus der region prättigau-davos*



Höhwald
Gasthaus Klosters-Monbiel

dear guests

a warm welcome 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.

in the hotel alpina in klostern we solemnize an exceptional kitchen for gourmands. with 16 „gault millau“-points our restaurant is rated as one of the best in the grisons. if you want to reserve a table, we'll do that for you.

we wish you happy moments in monbiel!

reinhold six, host
marcel fischer, chef
and verena & räto conzett



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...

chalti gricht und vorschpiisä *cold dishes and starters*

quark vom chesslerhof mit frischä chrüter und pöllä
curd cheese from the „kesslerhof“ with fresh herbs and onions
fr. 7.50

vrschidäni trochäfleisch-schpezialitetä
und bärgchääs us dr region
different specialities of dried meat with mountain cheese
fr. 29.00

nüsslisalaat mit wildschwiin-rohschinkä, fiigä und nüss
lamb's lettuce salad with wild boar raw ham, figs and nuts
fr. 20.00



Höhwald
Gasthaus Klosters-Monbiel

salaatschüsslä „höhwald“ mit buurebrotwürfäli, ei
und in butter gäbratnä schwämm
an ünscher huus-sosä

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

fr. 13.00

fr. 11.00 chleini portion / *small portion*

bündner salsiz odr landjäger us furna mit garnituurä,
ufm holzprittli serviärt

*salsiz or „landjäger“ from furna with garnish,
served on the wooden board*

fr. 14.50

suppä

soups

schuumsuppä vom muschget-chürbis

mit chürbis-chärnä-öl und gröschtätä chürbis-chärnä
*pumpkin cream soup with pumpkin oil
and roasted pumpkin kernels*

fr. 13.00

fr. 10.00 chleini portion / *small portion*

monbieler wildeintopf:

schteipilz-chraftbrüäh mit gschwenktä schwämm,
gmüesstriifä, chrüterflädli und wildcapuns
*boletus clear soup with sautéed mushrooms,
thin vegetable strips, sliced herb pancakes
and game capuns*

fr. 18.00

fr. 14.50 chleini portion / *small portion*



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel

hauptschpiisä

main dishes

ünschi monbieler „salaat-wisä“, mariniärt mit huus-sosä,
wahlwisch mit:

our „salad-meadow“ from monbiel,

marinated with home-made dressing and served with:

- dri feinä wildgricht (hirschmedaillon,
wildschwii nrügg und rehschnitzel)
mit tomatä-salbei-butter
- *three delicious game specialities (deer medallion,
saddle of wild boar and escalope of venison)
with tomato-sage-butter*

fr. 48.00

- chalbsschnitzel in brotbrösmäli
mit huusgmachtm griiflä-hung
- *bread-crumbed veal escalope
with home-made mountain cranberry jam*

fr. 39.00

- gäbratnem bodäsee-zander
- *roasted pike-perch from lake constance*

fr. 38.00

reh- odr gamspfäffer

mit ünschnä wildgarniturä und schpätzli

jugged venison or chamois

with garnish hunter's style and spaetzli

fr. 39.00



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel

wildgschnätzlets mit ünschnä wildgarniturä und schpätzli
sliced game with garnish hunter's style and spaetzli
fr. 39.00

medaillon vom hirschchalb
undr ärä pflumä-mandel-gruschtä mit öpfelchabis,
rotchruut, gäbratnä eierschwämm und ünschä
balsamico-chriäsi, derzue schteipilz-chnödli
medallions of deer under a plum-almond-crust
with apple savoy, red cabbage, roasted chanterelles
balsamico cherries and boletus balls
fr. 52.00

huusgmachäti bätzöggel mit birä, pöllä und schinkä,
überbachä mit bärgchääs us dr region
home-made pizokel with pears, onions and ham,
gratinated with with regional mountain cheese
fr. 23.00
fr. 20.00 chleini portion / *small portion*

bratwurscht us chalbs- und schwiinfleisch gmischt
vom chesslerhof, mit pölläsosä und händöpfelröschtli
sausage from veal and pork (kesslerhof in klosters)
with onion sauce and potato roesti
fr. 24.00



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel

vegetarischs wildpfännäli us ünschäm wildgmuäs,
drzuä gäbratni schwämm und schpätzli
*vegetarian game pan with garnish hunter's style,
sautéed mushrooms and spaetzli*
fr. 32.00

chääs-schpätzli mit gröschttä pöllä und öpfelmuäs
*small flour dumplings gratinated with cheese,
served with fried onions and apple sauce*
fr. 22.00
fr. 19.00 chleini portion / *small portion*

nachschpiisä

desserts

vermicelles mit vanillglasse, huusgmachätä mering
und holderfigä
*chestnut puree with vanilla ice-cream, home-made meringue
and elder figs*
fr. 16.00

chnuschprigä öpfelschtrudel mit vanillglasse
und mariniärtä schwarzü olivä
*crispy apple strudel with vanilla ice-cream
and marinated black olives*
fr. 14.50



Höhwald
Gasthaus Klosters-Monbiel

stratschatella-panna cotta mit schoggiminzä
und lauwarmem kompott us schwiizer zwätschgä
stracciatella panna cotta (cream pudding)
with chocolate mint on lukewarm compote of swiss plums
fr. 12.00

ab ünschrä glassechartä
assorted ice-cups

huusgmachtli chuächä
home-made tarts



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel