

# liebe gäste

das höhwald-team heisst sie ganz herzlich willkommen zu einem stimmungsvollen mittagessen 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 prättigau-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 empfehlen wir ihnen unser hotel alpina in klostere. tischreservationen machen wir gerne für sie.

wir wünschen ihnen glückliche momente in monbiel!

reinhold six, gastgeber  
christian tolksdorf, küchenchef  
und verena & rätö 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

nüsslisalat mit speck, ei und brotdcroûtons

17.00

tatar vom rind mit toast und butter

36.00

28.00 kleinere portion



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel

bündnerteller mit spezialitäten aus der region

32.00

25.00 kleinere portion

## suppen

bündner gerstensuppe mit siedwurst

14.00

10.00 kleinere portion

tomatencrèmesuppe

12.50

8.50 kleinere portion

marronischaumsuppe mit vegetarischen capuns

14.00

10.00 kleinere portion

## hauptspeisen

filet vom zander unter kartoffelhaube

spinat und zitronenschaum

39.00

fleischknödli an senfsauce

kartoffelstock und wurzelgemüse

26.00



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel

kartoffelrösti „höhwald“ mit käse, schinken und spiegelei  
22.00

vegetarische capuns an leichter rahmsauce  
mit zwiebeln und käse überbacken  
25.00

grobe bratwurst vom kesslerhof  
rösti und zwiebelsauce  
21.00

## nachspeisen

kleine stracciatella-panna cotta mit heidelbeercoulis  
15.00

schokoladenkuchen mit karamellsauce und vanilleeis  
12.00

käseteller  
16.00  
12.00 kleinere portion

hausgemachte fruchteuchen

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.

in the hotel alpina in klostern we solemnize an exceptional kitchen for gourmands. 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 croutons, egg  
sautéed mushrooms and house dressing

14.00

12.00 smaller portion

lamb's lettuce salad with bacon  
egg and bread croutons

17.00

beef tartar with toast and butter

36.00

28.00 smaller portion

plate with specialities from grisons

32.00

25.00 smaller portion



**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

meat balls with mustard sauce

mashed potatoes and root vegetables

26.00

potato roesti „höhwald“ with cheese, ham and fried egg

22.00



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel

vegetarian capuns with light cream sauce  
gratinated with onions and cheese  
25.00

fried sausage of pork from kesslerhof with onion sauce  
21.00

## desserts

small stracciatella-panna cotta with bilberry puree sauce  
15.00

chocolate cake with caramel sauce  
and vanilla ice-cream  
12.00

assorted cheese  
16.00  
12.00 smaller portion

homemade fruit tartes

ice-cream and assorted ice cups



**Höhwald**  
Gasthaus Klosters-Monbiel