



Rande 

Randentatar | Randencreme  
Birnessig | Birnenperlen | Meerrettichschnee

Topinambur-Krustentierschaumsuppe  
Topinamburcreme | konfiertes Langustinschwanz | Zitrone

Heilbutt | Speck  
Safranrisotto | Spinat | Beurre rouge

Schweizer Black Angus Rindfilet  
Fondant-Kartoffeln | Wintergemüse | Rindsjus

Käsevariation

oder

Dekonstruierter Apfelstrudel  
Karamellisierte Äpfel | Strudelteig | Rum-Rosinen | Vanilleeis

5 Gänge		CHF 124
4 Gänge	2 Vorspeisen, Hauptgericht, Dessert	CHF 92
3 Gänge	Vorspeise, Hauptgericht, Dessert	CHF 84



Die Gerichte können auch gerne à la carte bestellt werden.  
Abänderung des Menüs bitte mit dem Service-Team besprechen.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.  
Die vegetarischen Gerichte sind mit dem Höhwald Hirsch gekennzeichnet.





## Vorspeisen

Blattsalate 	16
Birne   Karotte   Sonnenblumenkerne	
Nüsslisalat	18
Speck   Ei   Croûtons	
Wolfsbarsch	22
Carpaccio   Kräuter   Zitrone	
Hausgemachte Ravioli 	28
als Hauptgangportion	38
Ricotta   Pilze   Thymian	
Höhwald Plättli	28
Käse und Wurst Spezialitäten aus Graubünden	
Vom Gultia Hof Klosters: Angus Bindenfleisch, Schafsalsiz, Duroc Speck	
Vom Kesslerhof Klosters: Helvetica Bergkäse, Hirtenkäse mit Kräuter	
Von der Davos Molkerei: Davoser halbhart Rahmkäse „Weltmeisterkäse“	


## Suppen

Kartoffelschaumsuppe 	15
Winter-Trüffel   Kümmel	
Rieslingschaumsuppe	18
Forellen „Nockerl“	
Kaspressknödelsuppe	24
Klare Rindsconsommé   gebackener Knödel mit Käse gefüllt	





## Hauptgerichte

Gebratene Wachtelbrust Balsamico-Speck-Belugalinsen   Wirsing	50
Kurzgebratener Zwiebelrostbraten vom Rindsentrecôte Kartoffel-Schnittlauchpüree   Wurzelgemüse   Röstzwiebel	52
Champagner-Kalbsrahm-Gulasch Hausgemachte Eierbandnudel   getrüffelte Kohlroulade	52
Gebratene Seezungenfilets Champagner-Ingwer-Sauerkraut   Brunnenkresse	54
Höhwald Knödel  Pilzragout   Estragon   eingelegte Birne	38

## Gerichte für 2

Filetiert wird in der Küche, gerne laden wir Sie ein, Thomas und seinem Team dabei zu zusehen.

Steinbutt in der Kräuter-Salz-Kruste Weissweinsrisotto   Blattspinat   Beurre blanc Das Gericht wird in zwei Gängen serviert (Wartezeit beträgt mindestens 30 Minuten)	136
--	-----

## Höhwald-Montag


Klassisch - österreichisch wird jeden Montag aufgetischt

Kalbstafelspitz Petersilien-Bratkartoffel   Suppeneinlage Apfelkren   Kren   Sauerrahm-Schnittlauch Sauce	55
---	----





## Für unsere kleinen Gäste

Kleiner gemischter Salat   
CHF 14

Schinken-Käse-Toast mit Spiegelei  
CHF 18

Hausgemachte Pasta mit  
Tomatensauce, Bolognese oder Butter  
CHF 18 | 20 | 16

Wiener Schnitzel  
mit Pommes oder Nüssli-Kartoffel-Gurkensalat  
CHF 26

Zusätzlich zu unseren Kindergerichten,  
darf gerne nach Lust und Laune aus der á la carte Karte bestellt werden.  
Die Gerichte können die Kinder aus den einzelnen Bestandteilen selber wählen.



## Dessert-Spezialitäten aus der Höhwald Patisserie

Hausgemachter Tageskuchen	9
Affogato	9
Hausgemachtes Vanilleeis   Espresso   Schlagrahm	
Kaiserschmarrn	24
Bratapfelkompott   Vanilleeis	
Heidelbeertörtchen	19
Heidelbeer-Kardamom Ragout   weisses Mokkaeis	
Geschichtetes Schokoladenmousse	20
Zartbitter Schokolade   Milkschokolade   weisse Schokolade	
Höhwald´s hausgemachte Glacesorten:	4.5
Vanille   weisser Mokka   Schokolade   Sauerrahm	
Höhwald´s hausgemachte Sorbetsorten:	4.5
Zitronen   Kalamansi   Granatapfel   Heidelbeere	
Portion Schlagrahm	1.2
Portion Kürbiskernöl (Glacetopping)	1.2

