



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 CHF 92

3 Gänge CHF 84


Die Gerichte können auch gerne à la carte bestellt werden.

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





Vorspeisen

Blattsalate Birne Karotte Sonnenblumenkerne	16
Nüsslisalat Speck Ei Croûtons	18
Wolfsbarsch Carpaccio Kräuter Zitrone	22
Hausgemachte Ravioli  als Hauptgangportion	28 38
Ricotta Pilze Thymian	
Höhwald Plättli Käse und Wurst Spezialitäten aus Graubünden	28


Suppen

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





Hauptgerichte

Gebratene Wachtelbrust Balsamico-Speck-Belugalinsen Wirsing	50
Kurzgebratener Zwiebelrostbraten vom Rindsentrecôte Kartoffel-Schnittlauchpüree Wurzelgemüse Röstzwiebel	52
Geschmorte Kalbskopfbäggli Höhwald Serviettenknödel Pilze	48
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.	136
---	-----

Höhwald-Montag

Klassisch - österreichisch wird jeden Montag aufgetischt

Kalbstaufelspitz Petersilien-Bratkartoffel Wurzelgemüse Apfelkren frischer Kren Schnittlauch Sauce	52
--	----





Für unsere kleinen Gäste

Kleiner gemischter Salat 
CHF 14

Schinken-Käse-Toast
CHF 16

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
Bratpfelkompott 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 (Glace-Topping)	1.2

