



Karotte 

Karottenflan | geräuchertes Karottentatar  
Karotteneis | eingelegte Urkarotte | schwarze Walnuss

Weisse Tomatensuppe 

Basilikum | Ochsenherz Tomaten | Balsamico

Jakobsmuschel

Mangold | Beurre Blanc | Liebstöckel

Morcheln 

Erbse | Kartoffel | Trüffel

Zerlei vom Schweizer Black Angus Rind  
Selleriepüree | Sommergemüse | Jus

Käsevariation

oder

Himbeere



Holunder | Champagner

6 Gänge		CHF 149
5 Gänge	2 Vorspeisen, Zwischengang, Hauptgericht, Dessert	CHF 124
4 Gänge	2 Vorspeisen, Hauptgericht, Dessert	CHF 92
3 Gänge	Vorspeise, Hauptgericht, Dessert	CHF 86



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



## Vorspeisen

Blattsalate 	16
Erdbeeren   Radieschen   Gurke	
Backhendlsalat	24
als Hauptgangportion	38
Blattsalate   paniertes Poulet   Meerrettich   Kürbiskerne	
Zander	19
Gebeizter Zander   Dill   Zitrone   Fenchel	
Hausgemachte Ravioli 	28
als Hauptgangportion	38
Ricotta   Spinat   Tomate   Balsamico	
Höhwald Plättli	28
Käse und Wurst Spezialitäten aus Graubünden	
Vom Gultia Hof Klosters: Angus Bindenfleisch, Schafsalsiz, Duroc Speck	
Vom Kesslerhof Klosters: Helvetica Bergkäse, Partuner Alpkäse (halbhart)	
Von der Davos Molkerei: Davoser halbhart Rahmkäse „Weltmeisterkäse“	


## Suppen

Gurkenkaltschale (  )	16
Rauchforellentatar   Apfel   Dill	
Pilzconsommé 	18
Pilztatar   Majoran	
Kalbsschaumsuppe	22
Kalbstatar   Champagner   Thymian	





## Hauptgerichte

Kurzgebratener Zwiebelrostbraten vom Rindsentrecôte Höhwald-Knödel   Gemüse   Röstzwiebel	52
Kalbsroulade Trüffel   Kräuter   Kartoffel-Schnittlauchpüree   Jus	52
Wachtelbrust Tomaten-Ingwer-Kraut   Champagnerschaum	50
Gebratenes Steinbuttfilet Zitronenrisotto   Löwenzahnsalat	54
Blumenkohl  Kichererbsen   Petersilie   Thymian	38

## Gerichte für 2

Filetiert wird in der Küche, gerne laden wir Sie ein, Thomas und seinem Team dabei zu zusehen. Wolfsbarsch in der Salz-Kruste Kräuterrisotto   Sommergemüse   Beurre blanc Das Gericht wird in zwei Gängen serviert (Wartezeit beträgt mindestens 30 Minuten)	142
--	-----

## Höhwald-Montag

Klassisch - österreichisch wird jeden Montag aufgetischt Die Legende des Tafelspitzes:

Der Legende nach wurde der Tafelspitz im berühmten Hotel Sacher in Wien erfunden - und zwar nicht für Kaiser Franz Joseph I (1830 bis 1916), sondern für seine Hohen Militärs. Franz Joseph I. aß sehr rasch und bei jedem Gang nur wenige Bissen. Nach der strengen Hofetikette durfte aber niemand vor oder nachdem der Kaiser das Besteck weggelegt hatte, selber essen - zum Leidwesen jener hohen k.u.k. Militärs an der Hof Tafel, die noch nicht einmal eine Speise serviert bekommen hatten. Sie mussten nachher ins Sacher essen gehen um ihren Hunger zu stillen. Die legendäre Anna Sacher ließ für die hungrigen Militärs ein Gericht vorbereiten, das stundenlang vor sich hinkochen konnte und dabei sogar noch besser wurde - der Tafelspitz.

Kalb Tafelspitz Petersilien-Bratkartoffel   Suppeneinlage Apfelkren   Kren   Sauerrahm-Schnittlauch Sauce	55
---	----





## Dessert-Spezialitäten aus der Höhwald Patisserie

Hausgemachter Tageskuchen	9
Affogato	9
Hausgemachtes Vanilleeis   Espresso   Schlagrahm	
Kaiserschmarrn	24
Aprikosen Kompott   Vanilleeis	
Erdbeere	16
Jogurt Panna cotta   Zitronen-Verbene   Meringue	
Schokolade	18
Schokoladen Biskuit   Schokoladenmousse   Kirschen	
Höhwald´s hausgemachte Glacesorten:	4.5
Vanille   Jogurt   Schokolade   Kaffee   Apfelstrudel	
Höhwald´s hausgemachte Sorbetsorten:	4.5
Zitronen   Kirsche   Aprikose   Holunderblüte   Himbeere	
Portion Schlagrahm	1.2
Portion Kürbiskernöl (Glacetopping)	1.2

