





Sommerlicher Gemüsegarten 
Erbsen | Karotten | Radieschen

Kohlrabiconsommé 
Apfel | Kohlrabiravioli

Herzmuscheln
Hausgemachte Pasta | Tomaten | Oliven | Spinat

Zucchini 
Quinoa | Aubergine

3erlei vom Schweizer Kalb
Kartoffel | Artischocke | Jus

Käsevariation

oder




Erdbeere
Joghurt | rosa Pfeffer

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 89

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
Karotte Gurke Sauerteigcroûtons	
Tomatenvariation 	16
Basilikum falsche Tomate	
Rindscarpaccio	24
Balsamico Parmesan Rucola	
Kärntner Kartoffel Nudeln 	26
als Hauptgangportion	38
„Ravioli“ Kartoffel Lauch Schnittlauch	
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

Kalte Buttermilchsuppe 	16
Radieschen Meerrettich	
Fischsuppe	18
Tomaten Kräuter	
Ochsenschwanzconsommé	18
Wurzelgemüse-Ravioli	





Hauptgerichte

Kurzgebratener Zwiebelrostbraten vom Rindsentrecôte Fondant-Kartoffeln Sommergemüse	54
Black Angus Filet & geschmorter Ochsenchwanz-Taler Bramata Polenta Brokkoli Jus	59
Entenbrust Geräucherter Austernpilz Haselnuss Kirsche	52
Doradenfilet Ratatouille hausgemachte Gnocchi	52
Höhwald Knödel  Eierschwämmiragout Schnittlauch	38
Ganzer Steinbutt in der Salzkruste - <u>Gericht für 2 Personen</u> Zitronenrisotto Spinat Weissweinschaum Das Gericht wird in zwei Gängen serviert (Wartezeit beträgt mindestens 30 Minuten) Filetiert wird in der Küche, gerne laden wir Sie ein, Thomas und seinem Team dabei zu zusehen.	136

Tafelspitz-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.

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





Für unsere kleinen Gäste

Panierte Champignons 
Sauce Tartar | Zitrone
CHF 14

Schinken-Käse-Toast mit Spiegelei
CHF 14









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

Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb
mit Pommes
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	8.5
Affogato Hausgemachtes Vanilleeis Espresso Schlagrahm	9
Kaiserschmarrn Aprikosen Kompott Vanilleeis	24
Zitronentarte Italienische Meringue Zitronen-Minze Sorbet	16
Milchschokolade Kaffee Himbeere	18
Höhwald´s hausgemachte Glacesorten:	4.5
 Vanille	
 Joghurt	
 Schokolade	
 Kaffee	
Höhwald´s hausgemachte Sorbetsorten:	4.5
 Zitronen	
 Kirsche	
 Aprikose	
 Himbeere	
Portion Schlagrahm	1.2
Portion Kürbiskernöl (Glacetopping)	1.2

