


# Herzlich Willkommen

im Gasthaus Höhwald im kleinen Walserdorf Monbiel auf 1.300 Meter Höhe.  
Schön, dass Ihr da seid!

Heute soll sich alles um den Genuss drehen. Denn hier im Gasthaus Höhwald verwöhnt Thomas Graef  zusammen mit seinem Küchenteam, mit hausgemachten Köstlichkeiten. Hausgemachtes ist bei uns eine Philosophie - vom Brot bis zum Kaffeekeks wird alles in der Höhwald-Küche zubereitet.

Nicht nur mit dem Handwerk wollen wir überzeugen, auch mit den Produkten. Dank unserer Lieferanten können wir Euch täglich frisch zubereitete Gerichte servieren, welche der Jahreszeit angepasst sind. Der Einbezug heimischer und lokaler Produkte liegt uns sehr am Herzen. Daher achten wir nicht nur auf die Qualität, sondern auch auf die Tierhaltung und auf einen ressourcenschonenden Umgang.






Ob ein 6-Gang Menü oder ein Hauptgericht, die Karte wurde so für Euch geschrieben, dass man sich aus dem gesamten Angebot bunt das Menü selber zusammenstellen kann. Österreichische Spezialitäten lassen sich schnell herauslesen und sind eventuell bis heute nicht bekannt. Das Höhwald-Service-Team begleitet Sie durch den ganzen Aufenthalt und ist gerne behilflich. Bei Unverträglichkeiten oder Allergien, stehen wir Euch bei Nachfrage jederzeit zur Verfügung und weisen auf die vorhandenen Allergene hin.

Unsere Produkte stammen von:


Aus dem Wasser:

 Forelle	Schweiz
 Steinbutt	Griechenland
 Heilbutt	Niederlande
 Hummer	Frankreich FAO27

Fleisch:

 Speck	Schweiz
 Wurstwaren	Schweiz
 Rindsentrecôte	Argentinien Dieter Meier
Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein	
 Kalb	Schweiz
 Wachtel	Frankreich

Frisch Gebackenes:

 Höhwald Brot Hausgemacht	mit Schweizer Mehl
--	--------------------

Guten Appetit und einen herrlichen Aufenthalt wünschen Euch  
Mara & Thomas Graef





Pastinake   
Feige | Feigenessig | Portwein  
Braida di Giacomo Brachetto d'Acqui DOC 2022 CHF 10

Süsskartoffelsuppe  
Piemonteser Haselnuss | Krustentier | Apfel  
von Salis Malanser Sauvignon Blanc 2022 CHF 11

Steinbutt  
Thymian-Honig Farce | Beurre blanc | Spinat  
Olivier Leflaive Bourgogne Blanc Les Sétilles 2020 CHF 16

Kartoffel   
Parmesan | Trüffel  
Grendelmeier Zizers Pinot Noir „il Rubin“ 2022 CHF 15

3erlei Kalb  
pochiertes Filet im Kräutermantel | gezupfte Kalbsbrust | Siedfleischsalat  
Schwarzwurzel | wilder Brokkoli  
Mondot By Troplong Mondot Grand cru classé 2020 CHF 18  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Käsevariation

oder

Mandarine  
Birne | Sauerrahm  
Davaz La Sara Scheurebe 2022 CHF 9



6 Gänge		CHF 152
5 Gänge	2 Vorspeisen, Zwischengang, Hauptgericht, Dessert	CHF 128
4 Gänge	2 Vorspeisen, Hauptgericht, Dessert	CHF 106
3 Gänge	Vorspeise, Hauptgericht, Dessert	CHF 94

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.


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



## Vorspeisen

Blattsalate 	16
Karotte   Apfel   geröstete Sonnenblumenkerne	
Nüsslisalat	19
Ei   Speck   Croûtons	
Rauchforellen-Tatar	17
Meerrettich   Kohlrabi   Sauerrahm	
Randen Ravioli 	26
Ziegenfrischkäse   Rosmarin-Nussbutter-Schaum als Hauptgangportion	42
Höhwald Plättli	28
Käse und Wurst Spezialitäten aus Graubünden Vom Gultia Hof Klosters: Angus Bindenfleisch, Schafsalsiz Vom Kesslerhof Klosters: Helvetica Bergkäse, Partuner Alpkäse (halbhart) Von der Davos Molkerei: Davoser halbhart Rahmkäse „Weltmeisterkäse“	


## Suppen

Karamellierte Blumenkohlsuppe 	16
eingelegter Blumenkohl   Blumenkohlcreme	
Wachtelconsommé	18
Wachtelbrust   Majoran	
Champagner-Kalbsschaumsuppe	19
Fleischstrudel   Schnittlauch	





## Hauptgerichte

Kurzgebratener Zwiebelrostbraten vom Rindsentrecôte Serviettenknödel   Wintergemüse	54
Kalbskopfbäggli Albula Bergkartoffel-Püree   wilder Blumenkohl	52
Zweierlei vom Thurgauer Apfelschwein Filet im Speckmantel und Schweinebauch   Schalotten   Bratkartoffeln	54
Heilbutt Spinatstrudel   Mini-Randen   Champagner-Dill-Sauce	56
Getrübeltete Krautfleckerl  Pastagericht   Weisskraut   Birnenschutney   Trüffel	42
Ganzer Steinbutt in der Salzkruste - <u>Gericht für 2 Personen</u> Kartoffelpüree   Wintergemüse 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.	138

## 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 Hofstafel, 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	





## Dessert-Spezialitäten aus der Höhwald Patisserie

Hausgemachter Tageskuchen	8.5
Affogato	9
Hausgemachtes Vanilleeis   Espresso   Schlagrahm	
Kaiserschmarrn	24
Zwetschgen Kompott   Vanilleeis	
Höhwald Bratapfel	16
Marzipan   Honig   Rosinen   Rumrosineneis	
Milchschokoladeriegel	19
Salzkaramellcreme   Passionsfruchtgel   Pekannuss	
Höhwald´s hausgemachte Glacesorten:	4.5
 Vanille	
 Salzkaramell	
 Schokolade	
 Kaffee	
 Rumrosine	
Höhwald´s hausgemachte Sorbetsorten:	4.5
 Zitrone	
 Mandarine	
 Birne	
 Blutorange	
Portion Schlagrahm	1.2
Portion Kürbiskernöl (Glacetopping)	1.2

