


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 Kaffee-Keks 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:

 Gelbflossenmakrele	Dänemark
 Steinbutt	Griechenland
 Scampi	FAO 51 Westl. Indischer Ozean
 Aal	FAO 006 Niederlande
 Brüggl Lachsforelle	Schweiz

Fleisch:

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

Frisch Gebackenes:

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

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





Wintergarten

Bohnencreme | Brokkoli | eingelegtes Gemüse

Alzinger

Grüner Veltliner 2022

CHF 10

Randenconsommé

Randentatar | Meerrettich | Räucheraal

Obrecht

Schaumwein Rosé AOC

CHF 14

2erlei Gelbflossenmakrele (pochiert & Carpaccio)

Safranrisotto | Zitrone

Liesch

Malanser Pinot Gris 2022

CHF 14

Pilze

Pilzcreme | gebratener Pilz | Pilzespuma | Pilzchip

Grendelmeier

Zizers Pinot Noir „il Rubin“ 2022

CHF 15

Wachtel

Wachtelbrust | Wachtelroulade | Wachtelkeule

Trüffel | Albula Bergkartoffel Püree

Mondot By Troplong Mondot

Grand cru classé 2020
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

CHF 18

Käsevariation

oder

Limette

Joghurt | Honig

Davaz

Scheurebe La Sara

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.

Wintergarten CHF 16, Randenconsommé: CHF 19, Gelbflossenmakrele: als Zwischengericht CHF 36 & als Hauptgericht CHF 54, Pilze: als Zwischengericht CHF 32 & als Hauptgericht CHF 44, Wachtel: CHF 58, Limette: CHF 16

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
Birne Baumnuss	
Nüsslisalat	19
Ei Speck Croûtons	
Scampi-Carpaccio	28
Mandarine Kräuter	
Spinat Ravioli 	26
Pinienkerne Parmesan	
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)	


Suppen

Weisse Kartoffel-Trüffel-Schaumsuppe ()	18
Trüffel Speck	
Gemüseconsommé 	14
Wurzelgemüse Kräuter	
Knoblauchcremesuppe 	14
Croûtons Schnittlauch	





Hauptgerichte

Höhwald Zwiebelrostbraten vom Rindsentrecôte Hausgemachte Krokette Wintergemüse	54
Lammkarree Speck vom Albulatal: Bergackerbohnen-Ragout & Bratkartoffeln	56
Schweinshaxe vom Thurgauer Apfelschwein Knödel Champagnersauerkraut	46
Konfierte Brüggli Lachsforelle Selleriecreme geflammtes Lauchherz Weissweinschaum	56
Beluga Linsen  Balsamico Federkohl Estragon	42
Ganzer Steinbutt in der Salzkruste - <u>Gericht für 2 Personen</u> Zitronenrisotto 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.	pro Person 74

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





Dessert-Spezialitäten aus der Höhwald Patisserie

Hausgemachter Tageskuchen	8.5
Sonntags -Apfelstrudel Vanilleglace	12
Affogato	9
Hausgemachtes Vanilleeis Espresso Schlagrahm	
Kaiserschmarrn	24
Zwetschgen Kompott Vanilleeis	
Birnenmousse	16
Mandel Karamell	
Schokoladenvariation	19
Weisse und Milkschokolade Milchkaffee Sud	
Höhwald´s hausgemachte Glacesorten:	4.5
🦌 Vanille	
🦌 Karamell	
🦌 Schokolade	
🦌 Kaffee	
🦌 Marzipan	
Höhwald´s hausgemachte Sorbetsorten:	4.5
🦌 Zitrone	
🦌 Passionsfrucht	
🦌 Birne	
🦌 Mandarine	
🦌 Joghurt-Honig	
Portion Schlagrahm	1.2
Portion Kürbiskernöl (Glacetopping)	1.2

