

Scampi-Carpaccio  
Mandarine | Kräuter

Grendelmeier Chardonnay 2023 CHF 14

Randenconsommé

Randentatar | Meerrettich | Wolfsbarsch

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

Lamm

Lammnierstück | Lammgigot

Bergackerbohnen | rosa Pfeffer | Jus

Mondot By Troplong Mondot Grand cru classé 2020 CHF 18  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Käsevariation

oder

Limette

Joghurt | Honig

Davaz Scheurebe La Sara CHF 9

6 Gänge		CHF 162
5 Gänge	2 Vorspeisen, Zwischengang, Hauptgericht, Dessert	CHF 142
4 Gänge	2 Vorspeisen, Hauptgericht, Dessert	CHF 126
3 Gänge	Vorspeise, Hauptgericht, Dessert	CHF 98

Die Gerichte können auch gerne à la carte bestellt werden.

Scampicarpaccio CHF 28, Randenconsommé: CHF 16, Gelbflossenmakrele: als Zwischengericht CHF 34 & als Hauptgericht CHF 52, Pilze: als Zwischengericht CHF 28 & als Hauptgericht CHF 42, Lamm: CHF 56, Limette: CHF 14

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	
Spinat Ravioli 	26
Pinienkerne   Parmesan	
als Hauptgangportion	42
Höhwald Plättli	28
Käse und Wurst Spezialitäten aus Graubünden	
Vom Gulfia 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 54  
Hausgemachte Krokette | Wintergemüse

Thurgauer Apfel-Schweinebauch 46  
Knödel | Rahm-Sauerkraut

Konfierte Brüggl Lachsforelle 56  
Selleriecreme | geflammtes Lauchherz | Weissweinschaum

Höhwald Semmel-Knödel  38  
Pilzragout | Weissweinschaum

Ganzer Steinbutt in der Salzkruste - Gericht für 2 Personen 148  
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.

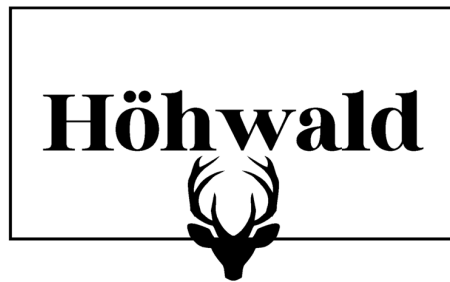
## Tafelspitz-Montag

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





## Dessert-Spezialitäten aus der Höhwald Patisserie

Hausgemachter Tageskuchen	8.5
<b>Sonntags</b> -Apfelstrudel   Vanilleglace	12
Affogato	9
Hausgemachtes Vanilleeis   Espresso   Schlagrahm	
Kaiserschmarrn	24
Zwetschgen Kompott   Vanilleeis	
Birnenmousse	16
Mandel   Karamell   Marzipan	
Schokoladenvariation	19
Weisse und Milkschokolade   Kaffee  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

