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 13 zusammen mit seinem Küchenteam, mit selbstgemachten Köstlichkeiten. Selbstgemachtes ist bei uns eine Philosophie - vom Brot bis zum Kaffee-Keks wird alles in der Höhwald-Küche produziert und hergestellt.

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.

Unser Höhwald-Menü ist eine finessenreiche Zusammenstellung aus höchster Handwerkskunst sowie Produktauswahl. Hier ist besonders die Handschrift von Thomas und seinem Team herauszulesen. Gerne könnt Ihr auch einzelne Gerichte herausnehmen und mit den á la carte Gerichten kombinieren. Auch der Tausch von Beilagen ist gerne möglich. Österreichische Spezialitäten lassen sich schnell herauslesen und sind eventuell bis heute nicht bekannt. Das Höhwald-Service-Team begleitet euch 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: (auf der letzten Seite sind noch unsere Partner gelistet)

Aus dem Wasser:

Heilbutt	Norwegen
Steinbutt	Spanien
Scampi	FAO51 Südafrika
Garnele	Vietnam
Seezunge	FAO27 Niederlande
Oona Kaviar	Schweiz

Fleisch:

Speck & Wurstwaren	Schweiz
Rindsentrecôte Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein	Argentinien Dieter Meier
Thurgauer Apfelschwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Kalb & Rind	Schweiz

Frisch Gebackenes:

Hausgemachtes Höhwald Brot	mit Schweizer Mehl
Hausgemachte Weihnachtsgüetzli	mit Schweizer Mehl

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

Höhwald

Menü

Gebratener Scampi
Schafskäsemousse | Kürbiscreme | Kürbiskerne | Kürbis-Krustentier-Sud
Weinempfehlung: Bründlmayer Winzersekt Brut Rosé, NÖ Österreich, 1dl CHF 14

Kalbsconsommé
Kalbstatar | Weissweingelee | Pastinakencreme | eingelegte Pastinake
Weinempfehlung: St. Andreas Riesling GG Schlossberg 2022, Deutschland Baden QbA, 1dl CHF 13

Gebratener Heilbutt
Lardo | sautierte Schwarzwurzel | Schwarzwurzel Beurre blanc | Kaviar
Weinempfehlung: Christian Hermann Fläscher Pinot Noir 2023, AOC Graubünden, 1dl CHF 12

2erlei Rind:
Gezupfte Schulter & Filet mit Albula-Kartoffeln
Kartoffel-Trüffel Rose | Kartoffel-Trüffelpüree | Pommes Anna | Trüffeljus
Weinempfehlung: Domaine Parent Bourgogne Sélection Pomone 2022, Frankreich Bourgogne AOP, 1dl CHF 16

Käsevariation

oder

Dekonstruierte Mozartkugel
Dunkle Schokolade | Pistazie | Marzipan | Nougateis
Weinempfehlung: Brachetto d'Aqui 2024, Italien Piemont, 1 dl CHF 10

	Komplettes Menü	
5 Gänge	Scampi, Kalbsconsommé, 2erlei Rind, Käse/Mozartkugel	CHF 152
4 Gänge	Scampi, 2erlei Rind, Käse/Mozartkugel	CHF 117
3 Gänge		CHF 98

Bei Änderungen der Menüzusammenstellung werden die Gerichte folgend verrechnet:

Die einzelnen Speisen können auch gerne à la carte bestellt werden:

Vorspeisen: Scampi CHF 24, Kalbsconsommé: CHF 19
Zwischengang: Heilbutt: CHF 42
Hauptgang: 2erlei Rind: CHF 56, Heilbutt: CHF 58
Dessert: Mozartkugel: CHF 18, Käse: CHF 20

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

Höhwald

Vorspeisen

Blattsalate 16
Apfel | Kohlrabi | Haselnuss
+ Backhendl-Streifen (in Kürbiskernpanade) + 14

Nüsslisalat 20
Speck | Ei | Croûtons

Randen Mille-feuille 16
Randencreme | Meerrettich Joghurt | eingelegte Feigen | Meerrettichsud

Hausgemachte Pasta Linguine in Trüffelnage 26
als Hauptgang 42
+ frischer weisser Trüffel per 1gr. + 21
+ Hirschentrecôte Streifen + 18

Höhwald Plättli „Brettljause“ für 2 Personen gedacht 34
Käse & Wurst Spezialitäten aus der Region, frischer Kren, gekochtes Ei, hausgemachter Aufstrich, eingelegtes Gemüse
Vom Gulfia Hof Klosters: Angus Bindenfleisch, Schafsalsiz, Schunge Speck
Vom Kesslerhof Klosters: Helvetica Bergkäse & Kesslerschibli, Alp Novai Alpkäse

Suppen

Weisse Kartoffel-Trüffelschaumsuppe ( ) 16
mit Speck 18

Krustentierschaumsuppe
Orange | gebratene Riesengarnele 21

Rindsconsommé
Kaspressknödel | Schnittlauch 19

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

Höhwald

Hauptgerichte

Kurzgebratener Höhwald Zwiebelrostbraten vom Rindsentrecôte 54
Schnittlauch-Spätzle | Wintergemüse | Röstzwiebel | Zwiebel-Portwein-Sauce

Duett vom Thurgauer Apfelschwein 54
Bäggli | Filet im Speckmantel | Bratkartoffeln | Speck-Bohnen | Schmorsauce

Kalbssteak vom Grill 56
Kartoffel Gratin | Wilder Brokkoli | Jus

Gefüllte ganze Seezunge 58
Garnelen-Safran-Farce | Spinat | Topinambur

Spinatknödel 38
Champagnersauerkraut | Nussbutter

Ganzes Côte de bœuf (Angus Rind dry aged) - Gericht für 2 Personen 154
Pommes frites | Wintergemüse
Wartezeit beträgt mindestens 30 Minuten

Ganzer Steinbutt in der Salzkruste - Gericht für 2 Personen 148
Champagnerrisotto | 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 Hoftafel, 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-Kartoffeln | Suppeneinlage
Apfelkren | Kren | Sauerrahm-Schnittlauch Sauce

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

Höhwald

Für unsere kleinen Gäste

Schinken-Käse-Toast
CHF 14

Hausgemachte Mini Rigatoni
mit Butter, Tomatensauce oder Bolognese
CHF 12 | 14 | 16

Backhendl
Panierte Pouletbrust mit einer Kürbiskernpanade
mit Pommes Frites
CHF 21

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 zusammenstellen.

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

Höhwald

Dessert-Spezialitäten aus der Höhwald Patisserie

Hausgemachter Tageskuchen	9
Affogato Hausgemachtes Vanilleeis | Espresso | Schlagrahm	9
Birnenkompott Milchschokoladen-Espuma | Walnuss	18
Mandarinenmousse Honigsud | Macadamia Nuss Creme	16
Kaiserschmarrn Zwetschgen Kompott | Vanilleeis	26
Höhwald‘s hausgemachte Glacesorten: - Vanille - Schokolade - Kaffee - Haselnuss-Marzipan - Nougat	4.5
Höhwald‘s hausgemachte Sorbetsorten: - Zitrone - Birne - Mandarine - Champagner	4.5
Portion Schlagrahm	1.2
Portion Kürbiskernöl (Glacetopping)	1.2

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

Wir dürfen vorstellen:

Eure Gastgeber:
Mara & Thomas Graef

mit

Olga, Oszkár und Dustin
Nadja, Mackenzie und Marco
Sylwia und Marina

Mit grosser Freude möchten wir auch noch unsere Lieferanten namentlich erwähnen, ohne die wir unsere geschätze Produktqualität nicht garantieren könnten. Vielen lieben Dank für die grossartige Zusammenarbeit:

G. Bianchi AG	Fisch und Fleisch
Freddy Christandl & Marcel Heinrich	Albula Kartoffel
Gulfia Hof Klosters	Frische Eier, Wurstwaren, Holz
Kesslerhof Klosters	Käse
früchte waser Davos	Gemüse und Obst
QMAG Milchveredelung Ruswil	Molkereiprodukte
Mérat Davos	Fleisch
Transgourmet	Economat Produkte

Wein und Getränke:

Von Salis	Wein, Spirituosen
Haus Österreich	Wein, Spirituosen und Semmelwürfel
Brancaia	Wein, Spirituosen
ORMA Engadin	Whiskey
Marmot Cervisiam Jenins	Bier
Meisser Davos	Getränke
Glattfelder St. Moritz	Tee
Meinl Höhwald-Mischung	Kaffee

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