


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 selbstgemachten Köstlichkeiten. Selbstgemachtes ist bei uns eine Philosophie - vom Brot bis zum Kaffee-Keks wird alles in der Höhwald-Küche produziert.

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.





Von 14.00 Uhr bis. 18.00 Uhr servieren wir einen kleineren Auszug unserer Speisekarte. Gerne reichen wir Euch zum Stöbern die Mittags- und Abendkarte. Das Höhwald-Service-Team begleitet Euch durch den ganzen Aufenthalt und ist gerne jederzeit 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:

 Wolfsbarsch Griechenland

Fleisch:

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




Frisch Gebackenes:

 Hausgemachtes Höhwald Brot mit Schweizer Mehl


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



Vorspeisen

Blattsalate 	16
Karamellisierte Baumnüsse Birne Kohlrabi + Backhendl-Streifen (in Kürbiskernpanade)	+ 14
Nüsslisalat Speck Ei Croûtons	20
Karottenvariation 	16
Geräuchertes Karottentatar eingelegte Karotte Karottencreme Karotteneis	
Hausgemachte Pasta  Linguine mit Rande Spinat Meerrettich als Hauptgang	18 36
+ Rindsentrecôte-Streifen	+ 18
Höhwald Plättli „Brettljause“ für 2 Personen gedacht Käse & Wurst Spezialitäten aus der Region, frischer Kren, gekochtes Ei, hausgemachter Aufstrich, eingelegtes Gemüse Vom Gulfia Hof Klosters: Schaf Bindenfleisch, Schafsaiz Bauernspeck Vom Kesslerhof Klosters: Helvetica Bergkäse & Kesslerschibli, Alp Novai Alpkäse	34


Suppen

Weisse Kartoffel-Trüffelschaumsuppe () mit Speck	16 18
Rindsconsommé Kaspressknödel Schnittlauch	19





Hauptgerichte

Kurzgebratener Höhwald Zwiebelrostbraten vom Rindsentrecôte Schnittlauch-Spätzle Wintergemüse Röstzwiebel Zwiebel-Portweinsauce	54
Gebrautes Wolfsbarschfilet Zitronenrisotto wilder Blumenkohl Weissweinschaum	58
Spinatknödel  Champagnersauerkraut Nussbutter	38

Dessert-Spezialitäten aus der Höhwald Patisserie

Hausgemachter Tageskuchen	9
Affogato Hausgemachtes Vanilleeis Espresso Schlagrahm	9
Kaiserschmarrn Zwetschgen Kompott Vanilleeis	26
Sauerrahm-Espuma Apfelkompott Apfel-Limetten-Sorbet	18
Höhwald's hausgemachte Glacesorten: Vanille Schokolade Kaffee Marzipan Nougat	4.5
Höhwald's hausgemachte Sorbetsorten: Zitronen Apfel-Limette Mandarine Champagner	4.5
Portion Schlagrahm oder Kürbiskernöl (als Glace-Topping)	1.2





Wir dürfen vorstellen:

Eure Gastgeber:
Mara & Thomas Graef









mit

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

Mit grosser Freude möchten wir auch noch unsere Lieferanten namentlich erwähnen, ohne die wir unsere geschätzte 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.

