


# 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 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 finsessenreiche 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:

 Wolfsbarsch	Griechenland
 Steinbutt	Spanien
 Scampi	FAO51 Südafrika
 Jakobsmuscheln	FAO61 Japan
 Forelle	Schweiz

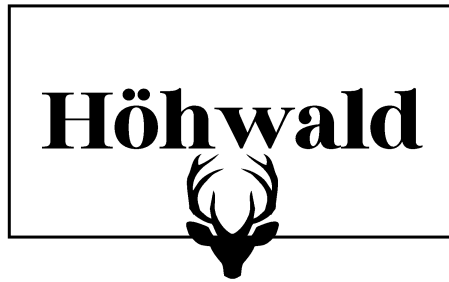
Fleisch:

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

Frisch Gebackenes:

 Hausgemachtes Höhwald Brot	mit Schweizer Mehl
--	--------------------

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



## Menü

### Scampi-Carpaccio Zitrone | Kräuter

Weinempfehlung: Grendelmeier, Zizers Chardonnay 2023, Graubünden, 1dl CHF 14

### Schwarzwurzelsuppe Schwarzwurzelatar | Rauchforellentatar

Weinempfehlung: Davaz, Fläscher Pinot Gris 2024, AOC Graubünden, 1dl CHF 12

### Jakobsmuscheln Blumenkohl-Nussbutter-Püree | Blattspinat | Salbei

Weinempfehlung: Peter Skoff, Sauvignon Blanc Klassik 2023, Steiermark Österreich, 1dl CHF 12

### 2erlei Kalb: Kalbsfilet | Kalbs-Spareribs Selleriecreme | Sellerie-Steak | Federkohlchips

Weinempfehlung: Domaine Parent Bourgogne Sélection Pomone 2022, Frankreich Bourgogne AOP, 1dl CHF 16

### Käsevariation

oder

### Dekonstruierte Sachertorte Schokolade | Marille

Weinempfehlung: Pinot Noir Dessertwein, Schloss Salenegg, Schweiz Graubünden, 1 dl CHF 10

5 Gänge	Komplettes Menü	CHF 154
4 Gänge	Scampi, Jakobsmuscheln, 2erlei Kalb, Käse/Sachertorte	CHF 136
3 Gänge	Scampi, 2erlei Kalb, Käse/Sachertorte	CHF 102

Bei Änderungen der Menüzusammenstellung werden die Gerichte folgend verrechnet:

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

**Vorspeisen:** Scampi CHF 28, Schwarzwurzelsuppe: CHF 18

**Zwischengang:** Jakobsmuscheln: CHF 34

**Hauptgang:** 2erlei Kalb: CHF 56, Jakobsmuscheln: CHF 48




**Dessert:** Sachertorte: CHF 18, Käse: CHF 20

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







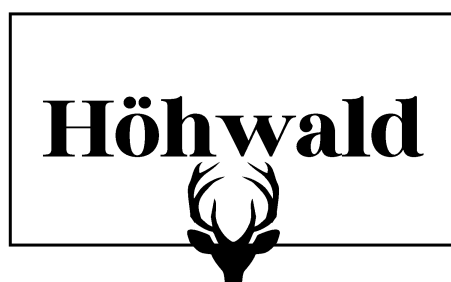
## Vorspeisen

Blattsalate 	16
Karamellierte Baumnüsse   Birne   Kohlrabi + Backendl-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 „Brettjause“ für 2 Personen gedacht Käse & Wurst Spezialitäten aus der Region, frischer Kren, gekochtes Ei, hausgemachter Aufstrich, eingelegtes Gemüse Vom Gulfia Hof Klosters: Schaf Bindenfleisch, Schafsalsiz Bauernspeck Vom Kesslerhof Klosters: Helvetica Bergkäse & Kesslerschibli, Alp Novai Alpkäse	34


## Suppen

Weisse Kartoffel-Trüffelschaumsuppe (  ) mit Speck	16 18
Karamellierte Blumenkohlsuppe  Eingelegter Blumenkohl	16
Rindsconsommé Kaspessknödel   Schnittlauch	19





## Hauptgerichte

Kurzgebratener Höhwald Zwiebelrostbraten vom Rindsentrecôte Schnittlauch-Spätzle   Wintergemüse   Röstzwiebel   Zwiebel-Portwein-Sauce	54
Geschmorte Kalbskopfbäggli Kartoffelpüree   Wintergemüse   Speck	52
2erlei Lamm: Gebratenes Lammmentrecôte & geschmortes Lammgigot Bergackerbohnencreme   Speckbohnen	58
Gebratenes Wolfsbarschfilet Zitronenrisotto   wilder Blumenkohl   Weissweinschaum	58
Spinatknödel  Champagnersauerkraut   Nussbutter	38
Ganzes Côte de bœuf (Angus Rind dry aged) - <u>Gericht für 2 Personen</u> Pommes frites   Wintergemüse Wartezeit beträgt mindestens 30 Minuten	154
Ganzer Steinbutt in der Salzkruste - <u>Gericht für 2 Personen</u> 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.	148

## 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-Kartoffeln   Suppeneinlage Apfelkren   Kren   Sauerrahm-Schnittlauch Sauce	55
--	----

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

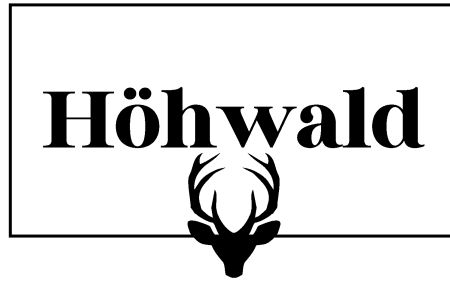




## Dessert-Spezialitäten aus der Höhwald Patisserie

Hausgemachter Tageskuchen	9
Affogato	9
Hausgemachtes Vanilleeis   Espresso   Schlagrahm	
Sauerrahm-Espuma	18
Apfelkompott   Apfel-Limetten-Sorbet	
Marronikreation	16
Meringue   Marroncreme   karamellisierte Marroni   Birnensorbet	
Kaiserschmarrn	26
Zwetschgen Kompott   Vanilleeis	
Höhwald's hausgemachte Glacesorten:	4.5
 Vanille	
 Schokolade	
 Kaffee	
 Marzipan	
 Nougat	
Höhwald's hausgemachte Sorbetsorten:	4.5
 Zitrone	
 Apfel-Limette	
 Mandarine	
 Champagner	
Portion Schlagrahm	1.2
Portion Kürbiskernöl (Glacetopping)	1.2





## 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 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

