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 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
Oona Kaviar 103	Schweiz
Steinbutt	Spanien
Wolfsbarsch	Griechenland
Jakobsmuschel	Nord-West-Pazifik

Fleisch:

Speck & Wurstwaren	Schweiz
Rindsentrecôte Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein	*Argentinien Dieter Meier*
Reh & Hirsch	Österreich
Kalb	Schweiz
Entenleber	Frankreich
Hirschrohschinken	EU
Schwein & Poulet	Schweiz

Frisch Gebackenes:

Hausgemachtes Höhwald Brot	mit Schweizer Mehl

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

Höhwald

Menü

Gänselebermousse
Haselnuss | Birne | Brioche
Weinempfehlung: Schloss Salenegg „Le Soleil d'Ulysse" Pinot Noir Dessertwein, AOC Graubünden, Schweiz | ½ dl CHF 9

Steinpilzessenz
Hirschrohschinken | Pilztatar | Pedro Ximenez Essig
Weinempfehlung: Weingut Leth, Roter Veltliner Ried Fumberg 2023, Wagram, Österreich | 1dl CHF 11

Offenes Heilbutt-Raviolo
Valle-Maggia-Pfeffer | Estragon-Weissweinsauce | Oona Kaviar
Weinempfehlung: Rosi Schuster, „Aus den Dörfern" Furmint, Grüner Veltliner & Welschriesling 2024, Burgenland, Österreich | 1dl CHF 11

Kalbssteak & Kalbskopfbäggli
Artischocke | Trüffel | Kartoffel
Weinempfehlung: Bodega Matrromera Reserva 2022 Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien | 1dl CHF 16

Käsevariation

oder

Cassis & Nougat Schnitte
Nougatmousse | Cassisgel | Vanille-Mohneis
Weinempfehlung: Davaz, La Sara Fläscher Scheurebe, AOC Graubünden, Schweiz | ½ dl CHF 10

5 Gänge	Komplettes Menü	CHF 152
4 Gänge	Gänseleber, Raviolo, Kalbssteak, Käse/Cassis Schnitte	CHF 136
3 Gänge	Gänseleber, Kalbssteak, Käse/Cassis Schnitte	CHF 102

Bei Änderungen der Menüzusammenstellung werden die Gerichte folgend verrechnet:

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

Vorspeisen: Gänseleber CHF 26, Steinpilzessenz: CHF 18
Zwischengang: Raviolo: CHF 34
Hauptgang: Kalbssteak: CHF 58, Raviolo: CHF 48
Dessert: Cassis & Nougat Schnitte: 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
eingelegter Kürbis | Apfel | Kürbiskerne
CHF 16
+ gebratene Eierschwämmli CHF 14

Höhwald Wild-Pastete
Feige | Marroni | Pistazie | Kräutersalat
CHF 26

Kürbisvariation
Kürbisragout | Kürbis-Rosmarin-Eis | Kürbiskerne | „Blaue Geiss“ Käse
CHF 18

Hausgemachte Rotwein & Thymian Pasta
mit Preiselbeeren | Rehfilet
CHF 32

Suppen

Pfifferlingsschaumsuppe ( )
Pfifferlingstatar | Jakobsmuschel
CHF 19

Rindsconsommé
Grießknödel | Schnittlauch
CHF 18

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
Bratkartoffeln | Herbstgemüse | Zwiebel-Portwein-Sauce
CHF 56

Rehragout
Wurzelgemüse | Knödel | Preiselbeeren
CHF 42

Hirschentrecôte
Spätzle | Marroni | Rotkraut | Portweinbirne
CHF 58

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Kürbis & Pfifferlingsrisotto | Kräuter
CHF 58

Wild ohne Wild
Spätzle | Marroni | Rotkraut | Rosenkohlblätter | Weissweinschaum
CHF 42

Hausgemachte Rotwein & Thymian Pasta
mit Preiselbeeren | Rehfilet
CHF 52

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

Höhwald

Gerichte für 2 Personen

Rehrücken im Ganzen
Spätzle | Rotkraut | Rosenkohlblätter | Jus
Wartezeit beträgt mindestens 30 Minuten
CHF 162

Steinbutt in der Salzkruste
Kartoffelpüree | Herbstgemüse
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
CHF 148

Tafelspitz-Montag

Klassisch – österreichisch wird nur 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
Petersilien-Kartoffeln | Suppeneinlage
Apfelkren | Kren | Sauerrahm-Schnittlauch Sauce
CHF 58

+ Markbein CHF 4.5

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

Höhwald

Desserts aus der Höhwald Patisserie

Hausgemachter Tageskuchen
CHF 9

Affogato
Hausgemachtes Vanilleeis | Espresso | Schlagrahm
CHF 9

Topfenmousse
Heidelbeer- & Wacholderkompott | Heidelbeer-Joghurt Sorbet
CHF 16

Kaffee Panna cotta
Pflaumenmousse | Pistazien Financier
CHF 19

Kaiserschmarrn
Zwetschgen Kompott | Vanilleeis
(Wartezeit beträgt mindestens 20 Minuten)
CHF 26

Höhwald‘s hausgemachte Glacesorten:
Vanille | Schokolade | Kaffee | Vanille-Mohn | Cassis
CHF 4.5

Höhwald‘s hausgemachte Sorbetsorten:
Zitrone | Birne | Heidelbeer-Joghurt
CHF 4.5

Portion Schlagrahm | Portion Kürbiskernöl (Glacetopping)
CHF 1.5

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

Höhwald

Wir dürfen vorstellen:

Eure Gastgeber:
Mara & Thomas Graef

mit

Oszkár und Giacomo & Manuela
Nadja, Mackenzie und Joan
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
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
Martel	Wein
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.