# 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<br>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: Weingut Davaz, „La Sara“ Fläscher Scheurebe, AOC Graubünden, Schweiz | ½ dl CHF 10

Steinpilzessenz
Hirschrohschinken | Pilztatar | Pedro Ximenez Essig
Weinempfehlung: Weingut Giani Boner, Pinot Noir 2021, AOC Graubünden, Schweiz | 1dl CHF 13

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: Weingut Scheiblhofer, „Mordor Cuvée“ Blaufränkisch, CS, Merlot, Shiraz 2024, Neusiedlersee, Österreich | 1dl CHF 14

Käsevariation

oder

Cassis & Nougat Schnitte
Nougatmousse | Cassisgel | Vanille-Mohneis
Weinempfehlung: Schloss Salenegg „Le Soleil d’Ulysse“ Blauburgunder Likörwein, AOC Graubünden, Schweiz | ½ dl CHF 9

| | | |
|---|---|---|
| 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 Boris & 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 |
| Freddy Christandl & Marcel Heinrich | Albula Kartoffel |

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.

# Höhwald

Für unsere kleinen Gäste
KINDER Karte

Schinken-Käse-Toast
CHF 14

Hausgemachte Mini Rigatoni
mit Butter CHF 12
mit Tomatensauce CHF 14
mit Bolognese CHF 16

Käsespätzle
CHF 16
+ Rindsentrecôte-Streifen CHF 18

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.