

Restaurant
Waldhuus



flavor OF THE day

SSNUESS

DES tages



Sheraton Davos Hotel Waldhuus
SWITZERLAND



COLOR
YOUR
PLATE

TOMATENSUPPE

mit Petersilie und Knoblauchchips 12.00

MOZZARELLA

mit Tomaten an feinem Olivenöl
und reduziertem Balsamico
und Ruccolasalat 17.00

CEASARSALAT

mit Olivenöl-Marinade,
Kernen, schwarzen Oliven
und Kirschtomaten 17.00

**IN OLIVENÖL UND KRÄUTERN
GEGRILLTES ARGENTINISCHES
BIO – RINDSSTEAK (200g)**

Gurkenscheiben, Tomatenecken,
Nüsslisalat und Melonenschnitt
mit Olivenöl und Balsamicoessig
(Zubereitungsdauer ca 20 Minuten) 56.00

GEMÜSETELLER

mit frischem saisonalem Marktgemüse
dazu Petersilienkartoffeln mit Olivenöl 27.00

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

gefüllt mit Davoser Frischkäse, getrockneten
Tomaten und Pinienkernen,
gehobelter Parmesan
an Salbei – Olivenölsauce 27.00

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN

mit gehobelten Mandeln
und Naturjoghurt 15.00

TOMATO SOUP

with parsley and garlic chips 12.00

MOZZARELLA

with tomato on olive oil and balsamic
and rucicola salad 17.00

CEASAR SALAD

flavoured with olive oil marinade,
kernels, black olives
and cherry tomatoes 17.00

**IN OLIVE OIL AND HERBS ROASTED
ARGENTINA BIO BEEF STEAK (200g)**

slices of cucumber, tomatoes, field salad
and melon with olive oil
and balsamic vinegar
(preparation time around 20 minutes) 56.00

VEGETABLE PLATE

with seasonal vegetable
parsley potatoes with olive oil 27.00

HOME MADE RAVIOLI

filled with fresh cheese from Davos
dried tomatoes and pine nuts
shaped parmesan cheese
on sage – olive oil sauce 27.00

SALAD OF FRESH FRUITS


with shaped almonds
and nature yoghurt 15.00


Bitte informieren Sie unsere Service Mitarbeiter, wenn Sie unter einer Lebensmittelallergie leiden,
dass wir Sie bei der Speiseauswahl beraten können.


In case you suffer from an allergy against any kind of food,
please inform your waiter, so that we may assist you with selecting your meals


Sheraton

Color Your Plate

Gestalten Sie Ihre Ernährung mit Color Your Plate, ein einfacher Ansatz zur ausgewogenen Ernährung durch das gezielte Ergänzen bunter Lebensmittel. Core Performance™, unser Partner im Bereich Fitness, empfiehlt, fügen Sie drei Farben aus verschiedenen Obst- und Gemüsesorten Ihrer Mahlzeit hinzu, um eine ausgewogene Ernährung zu erreichen. Achten Sie während Ihres Aufenthaltes auf die mit  markierten Gerichte

Brighten your diet with Color Your Plate, a simple approach to eating right by adding colorful foods to your meals. Core Performance™, our partner in fitness, recommends adding three colors that come from fruits and vegetables to maintain a balanced diet. Look for dishes marked with  throughout your stay.

 Rote Früchte und Gemüse sind beispielsweise rote Paprika, Tomate, Wassermelone und Preiselbeeren
Red fruits and vegetables are those like cranberries, red peppers, tomatoes and watermelon

 Kürbis, Papaya, Süßkartoffeln, Pfirsiche, sowie weitere orangefarbene Früchte und Gemüse
Pumpkin, papaya, sweet potatoes, peaches and the like are orange fruits and vegetables



Gelbe Paprika, Ananas und Mais sind gute Beispiele für gelbe Lebensmittel
Yellow peppers, pineapple, squash and corn are good examples of yellow foods



Grün wird vertreten durch Früchte und Gemüse wie Brokkoli, Spinat, Kiwi und Avocados
Greens are represented by fruits and vegetables like broccoli, spinach, kiwi and avocados



Lebensmittel wie Blaubeeren, Pflaumen, Auberginen und Feigen sind blau
Foods like blackberries, plums, eggplant and figs are blue



Genießen Sie weiße Lebensmittel wie Blumenkohl, Zwiebeln, Pastinaken und Knoblauch
Enjoy white foods like cauliflower, onions, parsnips and garlic

Weist auf ein Color Your Plate Gericht hin, bei dem Ihre Gesundheit und Leistungsfähigkeit im Vordergrund stehen. Erfahren Sie mehr über unsere Ernährungs-Partner, Core Performance und Color Your Plate bei sheraton.com
Indicates a Color Your Plate item designed with your health and performance in mind
Learn more about our nutrition partner, Core Performance, and Color Your Plate at sheraton.com/fitness



Bitte informieren Sie unsere Service Mitarbeiter, wenn Sie unter einer Lebensmittelallergie leiden, dass wir Sie bei der Speiseauswahl beraten können.

In case you suffer from an allergy against any kind of food, please inform your waiter, so that we may assist you with selecting your meals