

MENU SUGGESTIONS
MENU VORSCHLÄGE



flavor OF THE day snuggles DES tages



Sheraton Davos Hotel Waldhaus
SWITZERLAND



3-Gang Menu Vorschläge

Vorschlag I **CHF 42,00**

SUPPE

Prättigauer Gemüsecrèmesuppe mit
Brotcroutons

HAUPTGANG

Rheinländer Sauerbraten
mit Kartoffel - Mascaponestock
und glasierte Rübli mit Erbsli

DESSERT

Caramelköppli mit Rahm und Früchten

Vorschlag II **CHF 49,00**

VORSPEISE

Bunter Blattsalat an Hausdressing
mit Sprossen und Kernen

HAUPTGANG

Gebratene Maispouletbrust
an Pommery Senf - Sahnesauce,
gemischter Reis und Broccoli mit Mandeln

DESSERT

Gebrannte Crème mit Passionsfrucht

Vorschlag III **CHF 64,00**

VORSPEISE

Salatbouquet mit Davoser Hirschcarpaccio
und Monsteiner Brauerkäse, dazu
Birnenchutney

HAUPTGANG

Glasierter Kalbsbraten an Morchelrahmsauce,
Schupfnudeln und Churer Gemüseragout

DESSERT

Rötelparfait mit Birnenkompott

3-course menu

Suggestion I **CHF 42,00**

APPETIZER

Prättigauer cream of vegetable soup with
croutons

MAIN COURSE

Traditional Rhineland marinated roast beef
with marscapone mashed potato
and glazed carrots and peas

DESSERT

**CRÈME CARAMEL WITH CREAM AND
FRUITs**

Suggestion II **CHF 49,00**

APPETIZER

Colourful, assorted, leafy salad topped with
sprouts and seeds and our house dressing

MAIN COURSE

Roast breast of chicken
with a creamy Pommery mustard sauce and
mixed rice, broccoli with almonds

DESSERT

Crème Brulée with passion fruit

Suggestion III **CHF 64,00**

APPETIZER

Bouquet of fresh salad with carpaccio of
Davoser venison served with Monsteiner
"brewer's" cheese and pear chutney

MAIN COURSE

Glazed roast veal on a cream of morel sauce
"Schupf" noodles and Churer vegetable ragout

DESSERT

Cherry liqueur parfait with pear compote



Vorschlag IV **CHF 58,00**

VORSPEISE

Tomatensalat mit Büffelmozzarella
feinem Olivenöl und Basilikum

HAUPTGANG

Kalbsschnitzel al Limone mit Reistimbale
und Blattspinat mit Pinienkernen

DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu

Suggestion IV **CHF 58,00**

APPETIZER

Salad of fresh tomatoes and buffalo mozzarella,
virgin olive oil and basil

MAIN COURSE

Escalope of veal with lime,
rice timbale, leafy spinach and pine nuts

DESSERT

Home made tiramisu

Vorschlag V **CHF 59,00**

VORSPEISE

Fächer von der Honigmelone
mit Sertiger Rohschinken

HAUPTGANG

Davoser Treber - Schweinsfiletmedaillons
an Rosmarinjus, Kartoffelgratin
und Gemüse vom Markt

DESSERT

Quarkmousse mit Vanille und marinierten
Erdbeeren

Suggestion V **CHF 59,00**

APPETIZER

Fresh honeydew melon "fans" with Sertiger
cured ham

MAIN COURSE

Davoser pork medaillons with a rosemary
gravy, potato gratin and fresh market
vegetables

DESSERT

Cream cheese mousse with vanilla and
marinated strawberries

Vorschlag VI **CHF 69,00**

VORSPEISE

Gebratenes Kaninchenfilet auf bunten Linsen
und Thymianjus

HAUPTGANG

Grillierte Tournedos vom Argentinischen
Weiderind auf Balsamicosauce,
Pommes Dauphine und Gemüsebouquet

DESSERT

Tobleronemousse mit frischen Früchten und
Himbeersauce

Suggestion VI **CHF 69,00**

APPETIZER

Roast filet of rabbit on a bed of colorful lentils
with thyme gravy

MAIN COURSE

Grilled Argentina beef tournados with balsamic
gravy, dauphine potatoes and a bouquet of
vegetables

DESSERT

Toblerone mousse with fresh fruit and raspberry
coulis



Vorschlag VII CHF 68,00

VORSPEISE

Flambierte Hummerschaumsuppe mit Scampi und Cognacschaum

HAUPTGANG

Neuseeländisches Lammcarrée mit Oliven - Kräuterkruste an Pommery – Senfsauce, Rosmarinkartoffeln und Zucchini - Peperonigemüse

DESSERT

Sorbet - Teller „Waldhuus“ mit Fruchtsauce und frischen Früchten

Suggestion VII CHF 68,00

APPETIZER

Flambéed cream of lobster soup with scampi and cognac mousse

MAIN COURSE

Saddle of New Zealand lamb with an olive and herb crust on a Pommery mustard sauce with rosemary potatoes, zucchini and sweet peppers

DESSERT

Sorbet platter with fruit coulis and fresh fruit

4-Gang Menu Vorschläge

Vorschlag VIII CHF 72,00

VORSPEISE

Geräucherter Schwertfisch mit Dillsauce und Radicchiostreifen

SUPPE

Pikante Kokossuppe mit Chilifäden und Cocktailcrevetten

HAUPTGANG

Gebratene Challans Entenbrust an Roter Currysauce, Basmatireis und gebratenes Gemüse

DESSERT

Orangenmousse mit Grand Marnier und Pistazieneis

4-course menus

Suggestion VIII CHF 72,00

APPETIZER

Smoked sword fish with dill sauce and slices of radicchio

SOUP

Spicy cream of coconut soup with chili and shrimp

MAIN COURSE

Roast breast of duck with a red curry sauce, Basmati rice and roasted vegetables

DESSERT

Mousse of orange with Grand Marnier and pistachio ice cream

Vorschlag IX CHF 72,00

VORSPEISE

Rauchlachsroulade an Nüsslisalat mit Balsamicodressing und Sauerrahm

SUPPE

Kraftbrühe mit Gemüseperlen und Sherry

HAUPTGANG

Schweinsfilet am Stück gebraten an Thurgadossauce, Herzoginkartoffeln und Gemüsebouquet

DESSERT

Hausgemachtes Mousse au Chocolat mit Mangosauce und Früchten

Suggestion IX CHF 72,00

APPETIZER

Smoked salmon roulade on a bed of lamb's lettuce with balsamic dressing and sour cream

SOUP

Consommé with vegetable "pearls" and sherry

MAIN COURSE

Whole roasted filet of pork on Thurgados sauce, duchesse potatoes and seasonal vegetables

DESSERT

Home made chocolate mousse with mango coulis and fruit



Vorschlag X **CHF 72,00**

VORSPEISE

Rindscarpaccio mit Olivenöl, Balsamico und gehobeltem Parmesan

SUPPE

Minestrone mit Ruccolapesto

HAUPTGANG

Saltimbocca vom Kalb an Marsalasauce, Safranrisotto und gebratene Zucchini

DESSERT

Blutorangensorbet mit Campari und Minze

Vorschlag XI **CHF 72,00**

VORSPEISE

Nüsslisalat mit lauwarmem Kartoffeldressing und sautierten Steinpilzen

SUPPE

Kresseschaumsuppe mit Tomatenwürfel und Bündnerfleischstreifen

HAUPTGANG

Gebratener Loup de Mer auf Blattspinat an Safranschaum und Butterreis

DESSERT

Crème Brulée mit Blutorangensorbet und Minzpesto

Vorschlag XII **CHF 76,00**

SUPPE

Tomatenconsommé mit Basilikumklösschen

VORSPEISE

Gebratenes Loup de Mer - Filet auf Lauchrondellen und Safranschaum

HAUPTGANG

Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelrahmsauce
Butternudeln und Mandelbroccoli

DESSERT

Gebackene Feige mit Honigsauerrahm und Caramelglacé

Suggestion X **CHF 72,00**

APPETIZER

Beef carpaccio drizzled with olive oil, balsamic vinegar, topped with shaved parmesan cheese

SOUP

Minestrone with rocket pesto

MAIN COURSE

Veal saltimbocca with Marsala sauce, saffran risotto and roasted zucchini

DESSERT

Blood orange sorbet with Campari and mint

Suggestion XI **CHF 72,00**

APPETIZER

Lamb's lettuce with warm potato dressing and sautéed boletus mushrooms

SOUP

Cream of watercress soup with diced tomato and slices of Grison dried meat

MAIN COURSE

Panfried sea bass on a bed of leafy spinach with saffran mousse and buttered rice

DESSERT

Crème Brulée with blood orange sorbet and mint pesto

Suggestion XII **CHF 76,00**

SOUP

Consommé of tomato with mini basil dumplings

APPETIZER

Fried filet of sea bass on a bed of leek with saffran mousse

MAIN COURSE

Roast saddle of veal on a cream of morel sauce, buttered noodles and broccoli with almonds

DESSERT

Baked fig with sour cream and honey topped with caramel ice cream



Vorschlag XIII **CHF 89,00**

VORSPEISE

Salatbouquet an Balsamicodressing mit gebratenen Bärenkrebsschwänzen und sautierten Kirschtomaten

SUPPE

Champagnerschaumsuppe mit Kerbel und geräucherten Lachswürfeln

HAUPTGANG

Argentinisches Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise, Kartoffel-Trüffeltaler und glasierte Baby – Karotten

DESSERT

Schokoladenmousse mit Tongabohne, Fruchtsauce und frischen Früchten

Vorschlag XIV **CHF 84,00**

VORSPEISE

Carpaccio von Bündner Hirschbinden mit Kürbiskernöl, Nüsslisalat und Feigenchutney

SUPPE

Steinpilzcrèmesuppe mit Rahmhaube

HAUPTGANG

Rosa gebratener Rehrücken an Wachholdersauce, Preiselbeerbirne, hausgemachte Quarkspätzli, Rotkraut und glacierten Maroni

DESSERT

Geschmorte Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé und geschlagenem Rahm

Vorschlag XV **CHF 82,00**

VORSPEISE

Nüsslisalat an Baumnußöldressing, gebratene Steinpilze und Kirschtomaten

SUPPE

Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer und Crevetten

HAUPTGANG

Entrecôte Double vom Argentinischen Weiderind mit Kräuterkruste, Burgunderjus, Maccaire Kartoffeln und Marktgemüse

DESSERT

Bananen-Schokoldenauflauf mit Eierlikörsauce und Sauerrahmglacé

Suggestion XIII **CHF 89,00**

APPETIZER

Bouquet of fresh salad with balsamic dressing, sautéed crawfish tails and cherry tomatoes

SOUP

Cream of champagne soup with chervil and smoked dices of salmon

MAIN COURSE

Whole roasted fillet of Argentina beef with Bearnaise sauce, potato and truffle "coin" and glazed baby carrots

DESSERT

Chocolate mousse with tonga beans, a fruit coulis and fresh fruit

Suggestion XIV **CHF 84,00**

APPETIZER

Carpaccio of Grison venison on a bed of lamb's lettuce and fig dressing, drizzled with pumpkin seed oil

SOUP

Cream of boletus soup with a cream "cap"

MAIN COURSE

"Pink" roasted saddle of veal on juniper sauce, cranberry filled pear, home made cream cheese spätzli, red cabbage and glazed chestnuts

DESSERT

Braised plums marinated in red wine with cinnamon ice cream and whipped cream

Suggestion XV **CHF 82,00**

APPETIZER

Lamb's lettuce on walnut oil dressing with sautéed boletus mushrooms and cherry tomatoes

SOUP

Cream of pumpkin soup with shrimps

MAIN COURSE

Double loin of Argentina beef with a herb crust, burgundy jus, Maccaire potatoes and seasonal vegetables

DESSERT

Banana and chocolate casserole with egg liqueur sauce and ice cream



Vorschlag XVI CHF 78,00

SUPPE

Kresseschaumsuppe mit gebratenen Kalbsmilken

VORSPEISE

Auf der Hautseite gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kirschtomaten und grünem Spargelschaum

HAUPTGANG

Challans Entenbrust an Orangen – Currysauce, gemischter Reis und geschmorter Brüsseler

DESSERT

Gebackene Feige mit Eierlikörschaum und Pistazieneis

Vorschlag XVII CHF 86,00

SUPPE

Rahmsuppe vom Bündner Heu mit Bündnerfleischstreifen

VORSPEISE

Gebratene Entenleber mit Birnenkompott an Portweinsauce

HAUPTGANG

Argentinisches Rindsfiletsteak vom Grill an Trüffeljus, Kartoffelnest und Junges Gemüse

DESSERT

Variation von der Schokolade

Suggestion XVI CHF 78,00

SOUP

Cream of watercress soup with sautéed calves' sweetbread

APPETIZER

On his skin side roasted filet of sea bass with cherry tomatoes and green asparagus mousse

MAIN COURSE

Breast of Challans duck with a curry and orange sauce, mixed rice and braised chiccory

DESSERT

Baked figs with egg liqueur mousse and pistachio ice cream

Suggestion XVII CHF 86,00

SOUP

Cream soup of Grison hey and slices of Grison dried meat

APPETIZER

Fried duck liver with pear compote on port wine sauce

MAIN COURSE

Grilled Argentina beef fillet steak on truffle jus, potato "nest" and fresh, young vegetables

DESSERT

Variation of chocolate



5-Gang Menu Vorschläge

Vorschlag XVIII CHF 89,00

KALTE VORSPEISE

Salatbouquet an Baumnussdressing mit geräucherter Entenbrust und Sprossen

SUPPE

Kraftbrühe mit gefülltem Flädli und Porto

WARME VORSPEISE

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Kartoffel-Lauchgemüse und Rotweinbutter

HAUPTGANG

In Balsamico mariniertes Kalbsfilet mit dessen Sauce, grünen Nudeln und Gemüse vom Markt

DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu mit Amaretto

Vorschlag XIX CHF 92,00

KALTE VORSPEISE

Mille - feuille vom hausgebeizten Lachs mit Schnittlauch, Sesam und Kartoffelchips

SUPPE

Klare Tomatenconsommé mit Mozzarella und Basilikum

WARME VORSPEISE

Rehrücken auf Haselnusspolenta und Sauerkirschsauce

HAUPTGANG

Neuseeländisches Lammmentrecôte mit Kräuterkruste an provenzalischer Sauce, Kartoffelgratin und gegrillte Zucchini

DESSERT

Gratiniertes Birnen - Halbgefrorenes mit Holundersabayone und Birnenkompott

5-course menus

Suggestion XVIII CHF 89,00

COLD APPETIZER

Bouquet of fresh salad with walnut dressing, smoked breast of duck and sprouts

SOUP

Consommé Celestine and Porto

WARM APPETIZER

Filet of pike perch sautéed "skin on", over a bed of potato and leek with red wine butter

MAIN COURSE

Filet of veal marinated in balsamic vinegar served with its own jus, "green" noodles and seasonal vegetables

DESSERT

Home made Tiramisu with Amaretto

Suggestion XIX CHF 92,00

COLD APPETIZER

Mille - Feuille of etching salmon with chives, sesame seeds and potato chips

SOUP

Clear consommé of tomato with mozzarella cheese and basil

WARM APPETIZER

Saddle of venison with hazelnut polenta and sour cherry gravy

MAIN COURSE

New Zealand lamb loin with a herb crust on sauce provençal, potato gratin and grilled zucchini

DESSERT

Pear parfait "au gratin" with elder sabayon and pear compote

**Vorschlag XX****CHF 96,00****KALTE VORSPEISE**

Carpaccio von geschmorter Kalbshaxe, mit
süss-saurem Knoblauch
Ruccola und reduziertem Balsamico

SUPPE

Tomatenssenz mit Streifen von geräucherter
Entenbrust

WARME VORSPEISE

Gebratene Süsswasser Crevette auf
Safranrisotto mit Basilikumschaum und
Lauchstroh

HAUPTGANG

Argentinisches Rindsfilet am Stück gebraten mit
Sauce Bearnaise,
Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt

DESSERT

Zweifarbige Mousse au Chocolat im
Knusperkörnchen mit frischen Früchten garniert

Suggestion XX**CHF 96,00****COLD APPETIZER**

Carpaccio of braised veal knuckle with sweet
and sour garlic,
rocket salad and balsamic dressing

SOUP

Essence of tomato with sliced smoked breast of
duck

WARM APPETIZER

Fried freshwater shrimps on saffron risotto with
basil mousse and julienne of deep-fried leek

MAIN COURSE

Whole roast fillet of beef with Bearnaise Sauce,
potato gratin and seasonal vegetables

DESSERT

"Ebony and ivory" chocolate mousse in crispy
basket garnished with fresh fruit