

Schön, dass Sie bi ünsch sind

as härzlich willkomma im Sertig

Miar freuend ünsch, Sie bi ünsch im Walserhuus Sertig kulinarisch z verwöhne töffe. Fühlend Sie sich wohl in dr eimalige Bergwelt, dr Idylle und dr Ruah.

Ünschi Lieferantä

Werdend mit viel Sorgfalt usgwählt. Miar bruchend, wenn immer mögli, iheimischi Produkt. Z iheimischa Gwärb z berücksichtiga isch für ünsch selbschtverständli.

Ünsches Wasser

Uf 1860 m.ü.M. gnüssend miar d Vorzüg vo ganz frischem Quällwasser, us dr eigäta Quäll ca. 200 Meter oberhalb vum Walserhuus. Sie wird zwei Mal jährlich vo ünsch gwartet und vom Läbensmittelinspektorat kontrolliert. Wege dem hebdn mier Sorg zum Wasser, es isch ünsch sehr viel Wärt, miar hoffend Ihna au.

Ünschi Zimmer

A chleis Wellnesshotel uf 1860 m.ü.M. Mit zwei Doppelzimmer mit eigetem Whirlpool uf dr Südterrasse erklärend mier ünsch zunnara chlaina Wellnessoase. Au alli ünschi andere Zimmer sind mit viel Liabi igrichtet. A 2-Zimmerwohnig abr au günschtigi Mehrbett-Zimmer stönd zur Verfüegig.

Falls Ihne dr Heiwäg schwer falle sött, miar bütend Ihne z Richtige für a tüüfa, gsunda Schlaf. Chüssi und Duvets mit Dauna und Arveholz sind für das a Garantie.

Döfend miar au Sie amal zu ünschnä Huusgäsch zehlä? Miar würend ünsch sehr freua.

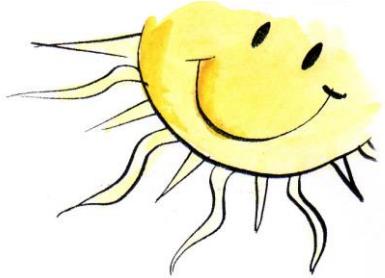


- lichst

Ihri Gastgeber

Joos und Annalies Biäsch mitm Christian, 20 Jahr alt und Praktikant bi dr Metzgerei Stiffler und Nadja, KV-Lehrtochter im 3. Lehrjahr im Hotel Seehof in Davos sowia allna Mitarbeiterinne und Mitarbeiter bedankend sich herzlichscht für Ihr Bsuach.

*Au us Stei wodr in Wäg gleit werdend
chasch du öppis Schöns baua.*



Öppis chalts als Vorspiis denkt

Carpaccio vom Bündner Hirsch

annara Steipilz-Preiselbeer Komposition begleitet voma Öpfelsalat

19.50

Spezialitäta usam Sertig Tal

Bergheu-Salsiz, Hirschbindefleisch, Sertiger Rauchfleisch
und Sertiger Rahmmilchchäs dazua ünsches Huusbrot

18.50

♥ Davoser Frischchäs

ufm heissa Stei. Bergheuessig, Sertiger Bergchrüter, Rosmarin,
und rosa Pfefferchörner gebend dem junga Chäs a ganz bsundri Nota

16.50

Alli ünschi Trochefleisch-Spezialitäta werdend innera chleina
Rücherchammera mit Sägmähl und Wachholder grücheret

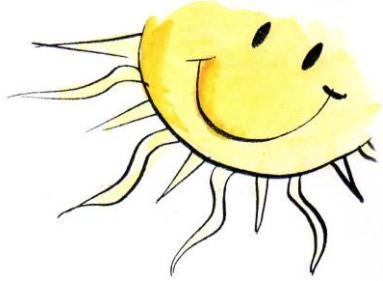
Wenn Sie öppis vo dem Hei neh wettend,
findend Sie alle Spezialitäta an dr Rezeption.

♥ *Gricht für ünschi vegetarischa Gäscht*

Prisagaba in CHF, inkl. 8 % MWST



WALSERHUUSSERTIG
H o t e l - R e s t a u r a n t



Warmi, faini Sachä als Vorspiis denkt

Huusgmachti Capuns

As Bündner Taiggricht mit ganz finn gschnittnem Bergheu Salsiz
und Bündnerfleisch, das ganza in Mangoldblätter iigwicklet
und denn wird's anaara fina Chässoosa serviart

15.50

„Zwai starchi Bündner“

Duo vor Gerstansuppe und em Capuns

14.50

Ünschi Seelwärmmer

♥ Sertiger Arvasuppa

Wie sie z Nani si gmacht het

12.50

Kräftigi Bouillon

mit Morschla, Gmüasperla und ämä Schuss Sherry

11.50

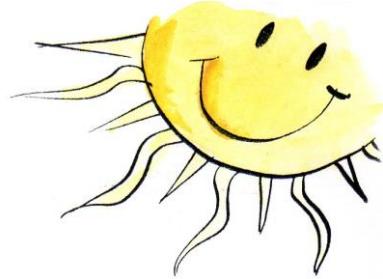
♥ Chrüterschuumssüppli mit ämä Randä Chips

serviert im Puurabrotli

13.50

♥ *Gricht für ünschi vegetarische Gäscht*

Prisagaba in CHF, inkl. 8 % MWST



Ganz liicht, ä biz abwechsligsriich mit viel Vitaminä

♥ Grüana Blattsalat

dr eifach Klassiker, mitm Dressing Ihrer Wahl

10.50

♥ Gmischti Salat, was as eifach aso git

kunterbunti Komposition, je nachdem was dr Marcht bütet
mitm Dressing Ihrer Wahl

12.50

Grüani Blattsalat

mit Hirschbindefleisch amä Balsamico-Dressing

18.50

♥ Tomata mit Davoser Frischchäs

amä Olive-Balsamico Dressing und Zwiebelringli

15.50

Ünschi Soosä

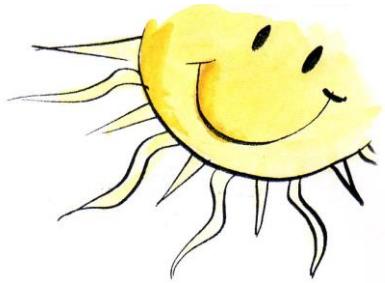
An Huch Frankrich

An Huch Italia

Balsamico Dressing

♥ *Gricht für ünschi Vegetarier*

Prisagaba in CHF, inkl. 8 % MWST



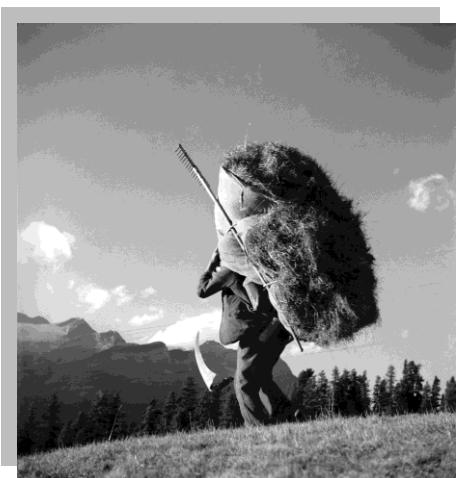
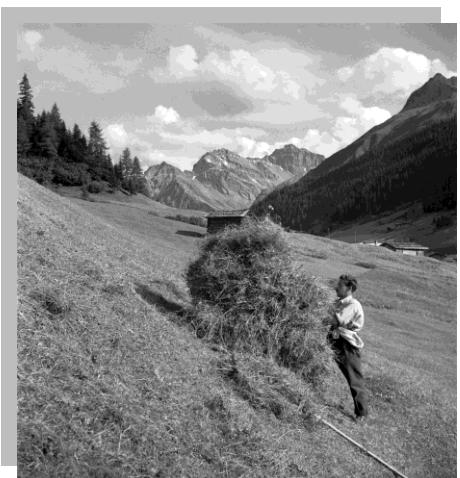
Gnüssend Sie Lammflaisch im Bergheu

Walserhuus Spezialität

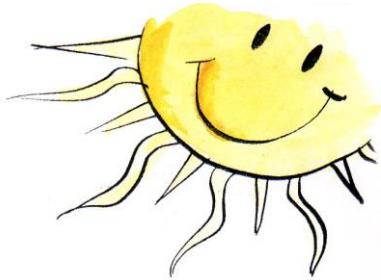
Trio vom Lamm im Bergheu gebratä und getrocknet

Kotelette und Rügg begleitet vomä chaltä,
im Bergheu luftgetrocknetä Entrecôte
drzuä servieren miär ä Bündner Bramata (Polenta) und äs Wintergmües

42.00



Prisagaba in CHF, inkl. 8 % MWST



Für verliabti, verlobti, ghürotni oder aifach für zwai wo sich verstönd

◆ Château-Briand

Rindsfilet am Stuck brate, Sauce Béarnaise und es
bunts Gmësbouquet. As git Pommfrit, Röschi oder Bratherdöpfel drzua 58.00 p. P.

◆ Flaischfondue im Öl

mit Rind-, Poulet-, und Hirschfleisch in Öl brate drzua serviarend
miar verschiedeni Soosa und Frücht, Pommfrit und Riis 54.00 p. P.

◆ Flaischfondue in dr Buillon

mit Kalb-, Rind-, Poulet- und Hirschfleisch in Gemüsebouillon drzua
serviarend mier verschiedeni Soosa, Chutneys und Frücht,
Pommfrit und Riis 54.00 p. P.

Hend Sie Luscht uf es Fischfondue? Fregend Sie ünschi Servicemitarbeitr

♥ Davoser Alpchäsfondue

Spezialmischig us dr Molkeri Davos, so richtig würzig 24.50 p. P.

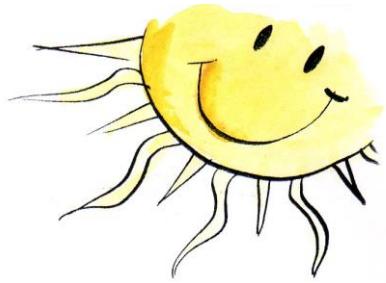
Öppis ganz Speziells zum Chäsfondue

Essigzwiebla und -Gurka, frische Ananas	pro Set	5.00
Hirschbindefleisch, öppis für Gnüsser	80 gr.	15.50

Dia Spezialitäta serviarend mier lhna ab 2 Persona und so viel Sie mögend.

◆ *Aufpreis für unsere Hausgäste*

♥ *Gricht für ünschi vegetarische Gäscht*



Usm Rezeptbüechli vom Nani

Puurabratwürscht

annara faina Zwiblasoosa und drzua gits a faini, huusgmacht Röschi 25.00

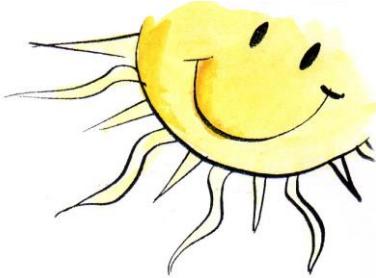
Huuusgmacht Capuns

As Bündner Taiggricht mit ganz fiin gschnittenem Bergheu Salsiz
und Bündnerfleisch, das ganza in Mangoldblätter iigwicklet
und denn wird's anaara fiina Chässoosa serviard für da chlai Hungr 19.00 26.00

♥ Chässpätzli

Ünschi Spätzli hend ganz vil Eier vum Birchahof in Frauakirch dri,
drum sinds immer ganz frisch und fain. As hed Röschtzwibali druf
und drzua serviarend miar Öpfelmuas für da chlai Hungr 16.50 21.50

♥ Gricht für ünschi vegetarischa Gäscht



Empfehligä vum Chef

♦ Filet vom Davoser Jungrind in dr Pfanna serviert

Annara dunkla Bratasoosa. Drzua gits huusgmichti Chässpätzli
und winterlichs Gmüas

56.00

♦ Kalbs Cordon Bleu

mit Davoser Bergchäs us ünschara Molki und mit Schinka gefüllt
drzua gits Pommfrit und Gmüas

42.50

Chalbgschnetzlets

Anara Cognacsoosa,
drzua servierend miar huusgmichti Röschi

für dä chlei Hungr 32.00 39.00

♦ Pfeffersteak „Walserhuus“

Guat glagerets, zaarts Entrecôte annara würziga Pfeffersoosa,
drzua schöpft ünscha Choch Butternudla

42.00

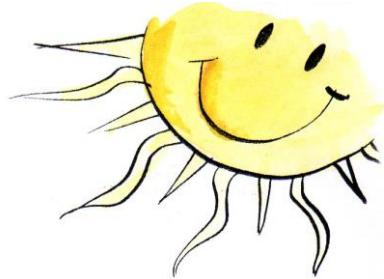
Schwinsfilet im Sertiger Arvawald

as braatas Schwinsfilet innara Honig-Arva Chruschta,
abiz Gmüas und ganz faini Hördöpfel-Kroketta

für dä chlei Hungr 27.00 34.00

♦ Aufpreis für unsere Hausgäste

Prisagaba in CHF, inkl. 8 % MWST



Öppis fains für ünschi vegetarischa Gäscht

Rösti mit Gmüasallerlei

huusgmacht Rösti mit buntam Gmüasbouquet

22.00

Gmüasteller

serviard mit huusgemachta Spätzli und Pilzli

23.00

Öppis us Fluss und Meer

Bachforella Brata

drzua gits Braatherdöpfel mit Zwiblä und Gmüas

36.00