

Schön, dass Sie bi ünsch sind

as härzlichs willkomma im Sertig

Miar freuend ünsch, Sie bi ünsch im Walserhuus Sertig kulinarisch z verwöhne töffe. Fühlend Sie sich wohl in dr einmalige 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 selbschtverstendli.

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 Lebensmittelinspektorat kontrolliert. Wege dem hebned 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-Zimmerwohng abr au günschtigi Mehrbett-Zimmer stönd zur Verfügung.

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.

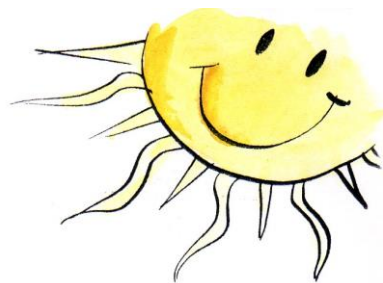


- lichst

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 herzlichschd für Ihra Bsuach.

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



Öppis chalts als Vorspiis denkt

Carpaccio vom Bündner Hirsch

annara Steipilz-Preiselbeer Komposition begleitet voma Öpfelsalat 19.50

Spezialitätä usam Sertig Tal

Bergheu-Salsiz, Hirschbindefleisch, Sertiger Rauchfleisch
und Sertiger Rahmmilchchäs dazua ünsches Huusbrot 18.50

♥ Davoser Frischchäs

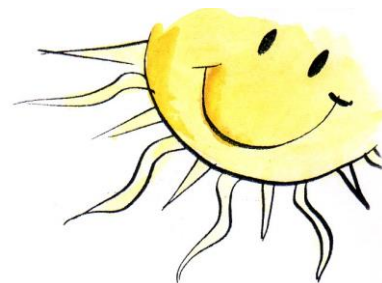
ufm heissa Stei. Bergheuessig, Sertiger Bergchrüter, Rosmarin,
und rosa Pfefferchörner gebend dem junga Chäs a ganz bsundri Nota 16.50

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

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

♥ *Gricht für ünschi vegetarische Gäscht*

Prisagaba in CHF, inkl. 8 % MWST



Warmi, faini Sachä als Vorspiis denkt

Huusgmachtig Capuns

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

15.50

„Zwai starchi Bündner“

Duo vor Gerstansuppe und em Capuns

14.50

Ünschi Seeläwärmer

♥ Sertiger Arvasuppa

Wie sie z Nani si gmacht het

12.50

Kräftigi Bouillon

mit Morchla, Gmüasperla und ämä Schuss Sherry

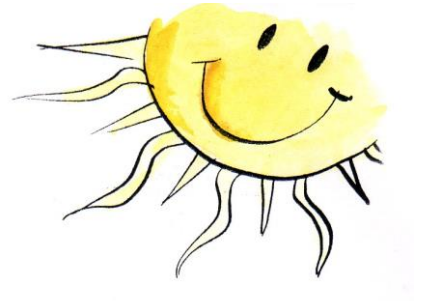
11.50

♥ Chrüterschuumsüpli mit ämä Randä Chips

serviart im Puurabrötli

13.50

♥ *Gricht für ünschi vegetarische Gäscht*

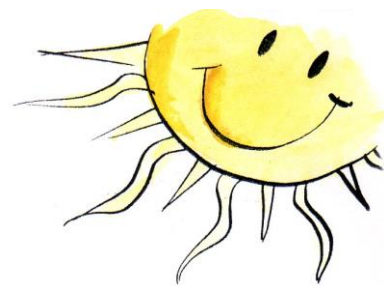


Ganz liicht, ä biz abwechslungsriich mit viel Vitamina

- ♥ **Grüana Blattsalat**
dr eifach Klassiker, mitm Dressing Ihrer Wahl 10.50
- ♥ **Gmischtli 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 Lammfleisch im Bergheu

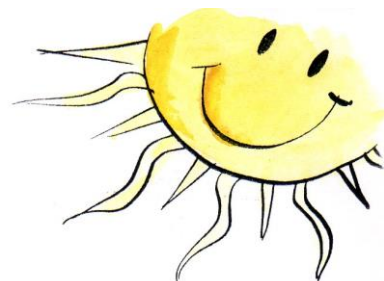
Walserhuus Spezialität

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





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

♦ Château-Briand

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

♦ Fleischfondue im Öl

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

♦ Fleischfondue in dr Buillon

mit Kalb-, Rind-, Poulet- und Hirschfleisch in Gemüsebouillon drzua
serviarend mier verschiedeneni 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.

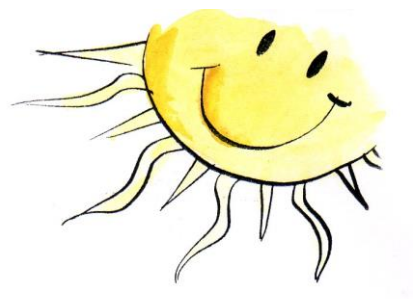
Öppis ganz Speziells zum Chäsfondue

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

Dia Spezialitätä 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

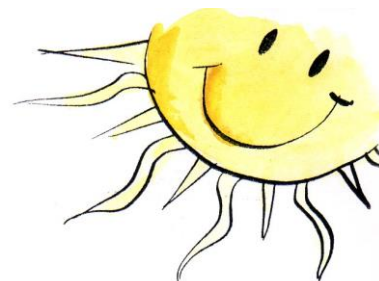
Huusgmacht Capuns

As Bündner Taiggricht mit ganz fiin gschnittenem Bergheu Salsiz
und Bündnerfleisch, das ganza in Mangoldblätter iigwicklet
und denn wird's anaara fiina Chäsoosa 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 vegetarische Gäscht*



Empfehligä vum Chef

◆ Filet vom Davoser Jungrind in dr Pfanna serviart

Annara dunkla Bratasoosa. Drzua gits huusgmacht Chässpätzli und winterlichs Gmüas

56.00

◆ Kalbs Cordon Bleu

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

42.50

Chalbsgschnetzlets

Anara Cognacsoosa,
drzua servierend miar huusgmacht Röschtli

für dä chlei Hungr 32.00 39.00

◆ Pfeffersteak „Walserhuus“

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

42.00

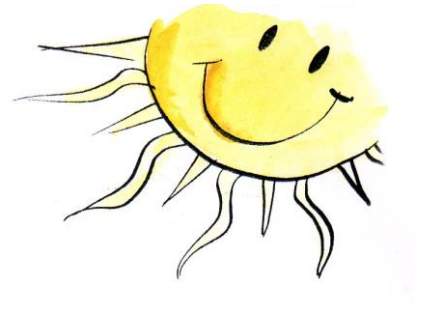
Schwinsfilet im Sertiger Arvawald

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 vegetarische Gäscht

Rösti mit Gmüasallerlei

huusgmachti 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