

# HÖHWALD AT HOME

\*\*\*\*\*

Für alle die unsere Höhwaldküche lieber zu Hause geniessen möchten haben wir ab 18. Dezember folgendes Angebot zusammengestellt. Aus logistischen Gründen bitten wir Sie, die Auswahl der Speisen so klein wie möglich zu halten.

Bestellungen bis 17.00 Uhr auf die Telefonnummer +41(0)814223045 können zwischen 19.00 Uhr - 20.00 Uhr im Höhwald abgeholt werden. Um die COVID-19 Massnahmen einhalten zu können, bitten wir Sie Ihren von uns vorgegebenen Abholungstermin einzuhalten. Bringen Sie bitte Ihr eigenes Geschirr dazu mit.

Möchten Sie die Speisen direkt zu Ihnen nach Hause geliefert bekommen? Kein Problem. Wir liefern Ihnen das Essen in Thermoboxen direkt an Ihre Haustüre.

Lieferpauschale innerhalb Klosters Dorf und Klosters Platz CHF 25.00/Lieferung

Depot für die Box inklusive Geschirr CHF 100.00/Lieferung

Herzlichen Dank für eure Unterstützung. Bleibt gesund, genießt den Winter und kauft in den heimischen Geschäften ein.

Ihre

Silvia und Heribert Dietrich mit dem gesamten Höhwaldteam

VORSPEISEN:

\*\*\*\*\*

HÖHWALDBROT/V/CHF 5.50

Unser Hausbrot aus Roggenmehl, Traubenkernmehl, Sauerteig, 72h teigführung, in Zusammenarbeit mit der Bäckerei Hitz entwickelt und produziert

HÖHWALDSALAT/V/CHF 13.50 p.P.

Bunt gemischte Blätter mit Hausdressing, Croûtons, Speck und Ei

CRISPY CHICKEN SALAT/CHF 17.50 p.P.

Knusprige Hühnerfilets auf Blattsalat mit eingelegten Kürbis, Preiselbeeren und Kernölmajonnaise

CRISPY FALAFFEL SALAT/V/CHF 17.50 p.P.

Knusprige Spinatfalaffel auf Blattsalat mit eingelegtem Kürbis und Preiselbeeren

RIND- ODER RANDENTARTAR/V/ CHF 23.50

Würzig mariniertes Rindfleisch oder geschmorte Rande mit Toast, Butter und Wachtelei

VARIATION VOM LACHS/V/CHF 22.50

Geräucherter und gebeizter Lachs mit Kürbishummus und Sauce Rouille

SUPPEN:

\*\*\*\*\*

GERSTENSUPPE/V/ CHF 10.50 p.P.

Rollgerste, Wurzelgemüse, Bouillon und Rahm sind die Hauptdarsteller unserer Bündner Gerstensuppe - garniert mit Croûtons und Salsizstreifen

KÜRBISSUPPE/V/CHF 10.50 p.P.

Schaumsüppchen vom steirischen Ölkürbis mit Kernöl und gerösteten Kernen

FRITATTENSUPPE/CHF 10.50 p.P.

Essenz vom Tafelspitz mit Bergschnittlauch und Kräuterfritatten

HAUPTGERICHTE:

\*\*\*\*\*

FLEISCHKNÖDLI/CHF 25.50

Hausgemachte Hackbällchen in Rahmsauce mit Püree und Schmorgemüse

CAPUNS/V/CHF 23.50

Mangoldwickel mit Spätzliteig, Gemüse, Kartoffeln und Quark gefüllt, in Rahm und Bouillon gegart mit Alpkäse geschmolzen, Schalottenschaum und Champignons

MALUNS/V/CHF 19.50

Gekochte Kartoffeln und Mehl mit Schalotten in Butter geröstet, mit Alpkäse und Apfelmus

HIRSCHPFEFFER/CHF 31.50

Hausgemachter Pfeffer von unserem Monbieler Hirsch mit Spätzli und Rotkraut

KALBSKOPFBÄGGELI/CHF 38.50

In Pinot Noir von der Familie Adank - der zukünftige Lehrmeister von unserem Sohn Florian - geschmorte Kalbskopfbäcken mit Kartoffelpüree und Gemüse

SWISS LACHS/V/CHF 35.50

Tranche vom Lostallos Lachs mit Linsengemüse und Schalottenschaum

## SÜSSES FINALE

\*\*\*\*\*

KAISERSCHMARRN/V/CHF 15.50 p.P.

Mit Äpfeln, Rosinen und Rum karamellisiert mit Zwetschgenröster

APFEL - ODER TOPFENSTRUDEL/V/CHF 8.50

Mit hausgemachter Vanillesauce

HÖHWALD NUSSTORTE/V

Nach unserem Rezept zubereitete Nusstorte

Pro Stück CHF 6.50/ Ganze Torte 24cm CHF 48.00

HÖHWALDTORTE/V

Eine Art Linzertorte mit Sauerkirschen und Kastanie

Pro Stück CHF 4.50/ Ganze Torte 24cm CHF 27.00

„ÖPPIS GANZ BSUNDRIGS“ AB 2 PERSONEN

\*\*\*\*\*

PICKNICK BOX „IN VINO VERITAS“/CHF 29.50 p.P. plus der ausgewählte Wein mit 50% Rabatt

Gerne stellen wir Ihnen zu einer von Ihnen gewählten Flasche Wein aus unserer Vinothek einen Picknick-Korb mit vielen Höhwald Köstlichkeiten zusammen.

FONDUE BOX „SAY CHEESE“/CHF 57.50 p.P.

Trockenfleisch von der Metzgerei Hatecke, unsere Hausfonduemischung mit Freiburger Vacherin und reifem Greyerzer, Fonduebrot vom Beck Hitz, Kartoffeln, Birnen und Essiggemüse, Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce. Inklusive dem ganzen Geschirr und Equipment

FONDUE BOX „FISCHERS FRITZ“/V/CHF 69.50 p.P.

Höhwaldsalat mit Rauchlachsstreifen zur Vorspeise, das Fischfondue dann mit Swiss Lachs aus Lostallo, Swiss Shrimps aus Rheifelden, Zander und Eglifilets, Gemüse, Champignons, Trockenreis, hausgemachte Sauce Rouille und Sauce Aioli, Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce. Inklusive dem ganzen Geschirr und Equipment

## ALLERLEI - HÖHWALD AT HOME EASY

\*\*\*\*\*

Diese Gerichte können Sie einfach zu Hause selber fertig kochen. Gibt es jeweils in 2 Personen Packungen. Einfach den Inhalt vom Beutel in kochendem Wasser erhitzen. Das Wiener Schnitzel in Butterschmalz goldbraun backen.

### HÖHWALDBROT/V/CHF 5.50

Unser Hausbrot aus Roggenmehl, Traubenkernmehl, Sauerteig, 72h teigführung, in Zusammenarbeit mit der Bäckerei Hitz entwickelt und produziert

### TAFELPITZ/CHF 64.09

2 Portionen Tafelspitz in Bouillon mit Kartoffeln, Wurzelgemüse und Lieblingskren

### WIENERSCHNITZEL/CHF 78.00

2 Portionen Wienerschnitzel mit Kartoffel-Nüsslisalat, Preiselbeeren und Biozitrone

### SCHMORBRATEN BURGUNDER ART/CHF 64.00

2 Portionen Rindsschmorbraten mit Polenta und Rotkraut

### RINDSGULASCH/CHF 64.00

2 Portionen Rindsgulasch mit hausgemachten Spätzli und Krautsalat

### HIRSCHPFEFFER/CHF 58.00

2 Portionen Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut

### GHACKET'S MIT HÖRNLI/CHF 38.00

2 Portionen Hirschghackets mit Hörnli und Apfelmus

### ROTKRAUT/V/CHF 12.00

2 Portionen von unserem hausgemachten Apfelrotkraut

### POLENTA/V/CHF 12.00

2 Portionen Polenta von Terreni alla Maggia

### SPÄTZLI/V/CHF 12.00

2 Portionen hausgemachte Spätzli mit Klosterser Eier vom Christlishof

## IN VINO VERITAS - IM WEIN LIEGT DIE WAHRHEIT

\*\*\*\*\*

Sehr gerne können Sie Wein ab unserer Vinothek mit einem Rabatt von 50% auf unsere Preise beziehen.