



WOCHENSPEZIALITÄTEN

Les spécialités de la semaine

Aufgeschäumtes Süsskartoffelsamtsüppchen mit Ingwer und Curry
Zitronengras-Spiess mit Koriander und Erdnuss-Chips

CHF 14.--

Fleurette de patates douces au curry et gingembre
Brochette d'herbe citronnée à la coriandre et chips de cacahuètes

Kleine mediterrane Bouillabaisse begleitet von
Hummermedaillon auf pikantem Thai-Mango-Salat

CHF 40.--

Petite bouillabaisse méditerranéenne et
médaillon de homard sur salade piquante de mangues thaïlandaise

Eine Interpretation von kleinen Köstlichkeiten « La Stüva »

CHF 40.--

Interpretation de tapas « La Stüva »

Mariniertes Kalbsfilet-Carpaccio mit Sesam an Wasabi-Creme
Nudel-Gemüsesalat im Glas mit Pecorino Wan-Tan

CHF 38.--

Carpaccio de filet de veau enrobé de sésame,
Crème de wasabi et salade de nouilles et légumes en coupe, wan-tan au pecorino

Mit Trüffel gespickte Jakobsmuschel auf cremigem Acquerello Risotto
mit Parmigiano Reggiano

CHF 40.--

Noix de coquilles Saint-Jacques piquée aux truffes sur risotto Acquerello crémeux
au Parmigiano Reggiano

Panzerotte mit Ricotta- und Gorgonzola-Füllung
an Salbeibutter und Walnüssen

CHF 26.--

Panzerotte au ricotta et gorgonzola au beurre de sauge et noix

Gnocchetti auf Blattspinat an Limettenschaum

CHF 25.--

Gnocchetti sur feuilles d'épinard à la mousse de citron vert





FISCHE UND MEERESFRÜCHTE

Les poissons et fruits de mer

Rotbarbenfilet im Oliven-Öl angebraten Mini-Fenchel mit Blutorangenscheiben an Wermut-Basilikum-Sauce	CHF 48.--
Filet de rouget de roche sauté à l'huile d'olive Mini-fenouils et rondelles d'oranges sanguines à la sauce au vermouth et basilic	
Seeteufel am Stück gebraten mit Steinpilzen und Kräutern Mediterranes Gemüsetörtchen	CHF 50.--
Baudroie rôtie en pièce aux herbes aromatiques et cèpes Tartelette aux légumes méditerranéens	
Sandwich von der Seezunge auf Quarkpizokel mit Hummermedaillon an Blattpetersilen-Sauce	CHF 50.--
Sandwich de filet de sole sur pizokel au séré et médaillon de homard en sauce au persil plat	
Gebratene Königskrevetten an Mangosalat Lebkuchenbett an Kokosschaum	CHF 44.--
Crevettes royales en salade de mangues thaïlandaise Fond de gâteau d'épices et mousse de coco	



FLEISCHGERICHTE

Les viandes

In Limonen-Öl gegartes Kalbsfilet Brunnenkresse-Risotto mit Gemüse Mile Melo	CHF 55.--
Filet de veau à l'huile de citron vert Risotto au cresson de fontaine et légumes mile melo	
Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit rotem Zwiebel-Ingwer-Konfit Glasierter Kürbis, Safran-Rüben und Kartoffelpuffer	CHF 48.--
Faux-filet de selle d'agneau rôti à point au confit d'oignons rouges et gingembre Courge glacée, navets safranés et galettes de pommes de terre	
In Akazienhonig glasiertes Challans Entenbrüstchen Glasierte Apfelspalten, schwarze Nüsse und Rosinen Frittierte Süssmais-Kroketten und Rosenkohl mit Gewürzspeck	CHF 44.--
Magret de caneton de Challans rôti au miel d'acacia ventails de pommes glacés, noix noir et raisins secs Croquettes de grains de maïs et choux de Bruxelles au lard épicé	
Bisonfilet in Thymiankruste an Blattpetersilienpüree Süsskartoffelschaum und feine Randenwürfel, Grappa-Triacca-Sauce	CHF 60.--
Filet mignon de bison en croûte de thym à la purée de persil plat Patates douces et salpicon fin de betteraves rouges, sauce à la grappa Triacca	
Grilliertes doppeltes Rindsfilet Chateaubriand Gemüse garnitur, Béarnaise-Sauce und überbackene Fächerkartoffeln ab zwei Personen	p. P. CHF 65.--
Chateaubriand grillé Légumes, sauce béarnaise et pommes de terre savoyarde à partir de deux personnes	

Veau = Suisse Bœuf = Suisse ou Irlande Volaille = Suisse ou France
Kalb = Schweiz Rind = Schweiz oder Irland Geflügel = Schweiz oder Frankreich





DESSERTS

Les entremets

Winterzauber-Trilogie Ingwereis, Lebkuchen und marinierte Orangenscheiben Trilogie « magie de l'hiver » Glace de gingembre, pain d'épices et rondelles d'oranges marinées	CHF 16.--
Mango-Passionsfrucht-Crème Brûlée Glasierte Baby-Ananas mit Fenchelsamen und Kokoseis Crème brûlée à la mangue et aux fruits de la passion Glace au coco et baby-ananas glacé aux graines de fenouil	CHF 17.--
Kreation von weisser Schokolade mit Kardamom, Glühwein und Feigen Composition de chocolat blanc à la cardamome, vin chaud et figues	CHF 15.--
Tonkabohnen-Soufflé mit Bourbon-Vanille-Eis und exotischen Früchten (Zubereitungszeit ca. 25min) Soufflé de haricots tonka, glace à la vanille Bourbon et fruits exotiques (temps de préparation env. 25 minutes)	CHF 18.--
Kleine Käseauswahl mit Trauben-Orangen-Chutney Früchtebrot Sélection de fromages et chutney aux raisins et oranges Pain aux fruits	CHF 13.--

Die Mehrwertsteuer von 8% ist in allen Preisen inbegriffen.

Les prix susmentionnés comprennent la TVA de 8%.





LES DIGESTIFS

Digestif

Gunzwiler Destillate aus 100% Schweizer Früchten
von Urs Hecht, Schweizer Destillateur des Jahres 2007/2008

Vieille Prune

Vieille Williams

Berner Rosenapfelbrand im Barrique

Eichberg Kirschbrand

Grappa Ticino Merlot im Barrique

jeweils 2cl à CHF 8.--

Weitere Digestifs servieren Ihnen unser Chef de Bar Gody und sein Team gerne
im stimmungsvollen Ambiente unserer Pianobar.

Vis-à-vis wartet ein weiterer Genusspartner auf Sie:
Im behaglichen Fumoir sorgt ein integrierter Luftabzug und
der ausgewählte Humidorinhalt für ein ungestörtes Tabakerlebnis.

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen und entspannten Aufenthalt
bei uns im Relais & Châteaux Hotel Walther.

Anne-Rose und Thomas Walther

