

IHR  
ANLASS IM  
HOTEL WALTHER

---

Apéritif & Menuvorschläge  
ab 10 Personen





## WALTHER-FRÜHSTÜCK

WARUM NICHT...

... FRÜHSTÜCKEN im neugestalteten Jugendstilrestaurant:



### AUSGEWOGENES FRÜHSTÜCK

vom Buffet inkl. Kaffee/Tee

à discrétion

CHF 35.--

### AUSGEWOGENES FRÜHSTÜCK „DELUXE“

vom Buffet inkl. Kaffee/Tee

à discrétion

Zusätzlich mit Prosecco, Rauchlachs und Eierspeisen nach Wahl

CHF 45.--



## Getränke

### Schaumweine

802 Prosecco Marsuret Treviso DOC brut, Guida di Valdobbiadene	75cl	CHF 52.--
803 WALTHER-Franciacorta, Pietro Plozza (Top Produkt!)	75cl	CHF 65.--
805 Franciacorta Cuvée Prestige brut DOCG, Ca' del Bosco	75cl	CHF 78.--

### Weissweine

500 Riesling Silvaner Bachfeld AOC, von Salis, Jenins	75cl	CHF 49.--
501 Malanser Pinot blanc AOC, Andrea Lauber	75cl	CHF 53.--
543 Opera IGT, Mamete Prevostini, Valtellina	75cl	CHF 54.--
545 Chardonnay DOC, Weingut Erste & Neue, Alto Adige	75cl	CHF 54.--
503 Malanser Freisamer AOC (Silvaner & Pinot gris), Andrea Lauber	75cl	CHF 59.--
505 Fläscher Sauvignon blanc AOC, Jann Marugg	75cl	CHF 66.--

### Rotweine

729 Oddone Romagna Sangiovese DOC, Tenuta La Viola	75cl	CHF 49.--
600 Malanser Pinot Noir AOC, Andrea Lauber	75cl	CHF 55.--
715 Il Secondo Rosso delle Dolomiti Barrique, Peter Sölva	75cl	CHF 58.--
702 Sommarovina Superiore Sassella DOCG, Mamete Prevostini	75cl	CHF 61.--
703 Sommarovina Magnumflasche	150cl	CHF 126.--
604 Fläscher Pinot Noir Reserve Barrique AOC, Jann Marugg	75cl	CHF 71.--
605 Malanser Cabernet Barrique AOC, Andrea Lauber	75cl	CHF 73.--

### Biere

Calanda Edelbräu	33cl	CHF 5.50
Bernina Bier, Palü Bier und Gletscher Bier	33cl	CHF 6.50

### Getränke

Orangensaft	100cl	CHF 15.--
Passugger & Allegra	77cl	CHF 8.50

### Sommer-/Winterbowle

Apfelsaft, Mineral, frische Früchte, Prosecco	100cl	CHF 48.--
Alkoholfreie Bowle	100cl	CHF 35.--





### Serviert aus der Küche:

#### Kalte Appetizer

Graved Lachsforelle  
Focaccia | Roastbeef  
Mozzarellacreme | Halbgetrocknete Tomaten | Pesto  
Vitello Tonnato-Tramezzini  
Bündner Geschichtetes | Greyerzer | Mascarpone  
Ziegenkäse | Parmesan | Rosmarin  
Rauchlachs im Wrap  
Tramezzini | Trüffel-Mortadella  
Tiefseekrevetten | Avocado  
Gemügestäbchen | Dreierlei Joghurt-Dips  
Grissini | Rohschinken

#### Warme Appetizer

Engadiner Käseküchlein  
Meat-Balls | Sweet-Chili-Sauce  
Krevetten im Kokosmantel | Sweet-Chili-Sauce  
Poulet-Satay-Spiesschen | Erdnussauce  
Frühlingssauce | Sojasauce | Sweet-Chili-Sauce  
Schinkengipfeli  
Diverses Blätterteiggebäck | Fleisch | Vegetarisch  
Tomatensüppchen  
Aufgeschäumtes Thaicurry-Süppchen

#### Süsse Köstlichkeiten:

Fruchtsalat  
Panna cotta  
Schokoladenmousse

5-6 Sorten Häppchen à CHF 2.50 pro Stück  
ab 7 Sorten Häppchen à CHF 3 pro Stück



## ENGADIN SPECIAL



Bündnerfleisch  
Diverse Salsiz: Knoblauch, Angus Beef,  
Swiss Fighter (Black Angus Beef, Gewürze und grüne Pfefferkörner)  
Bündner Rohschinken  
Appenzeller Mostbröckli

Engadiner Forte  
Greyerzer  
Bergeller Käse

Diverses Essiggemüse

Tomaten-Chutney  
Senffrucht-Chutney

Hausgemachte Brote:  
Speckzopf  
Zwiebelbrot  
Grissini

Honige hausgemacht veredelt:  
Trüffel  
Szechuan-Blüten-Pfeffer  
Chili-Minze  
Lavendel

\*

CHF 25.-- pro Person



## KALTE VORSPEISEN

Hausgebeizte Alpen-Lachsforelle aus dem Misox  
mit Gurke, Radieschen, Joghurt und Zitrone

CHF 17.--



Tatar vom Samedaner Weideochsen  
Stangensellerie, Wachtelei, Sauerrahm  
und schwarzer Trüffel

CHF 25.--



Atlantik Hummer mit Wassermelone,  
Yuzugel, Portulak und Buchweizen

CHF 28.--



Lauwarmes, gebratenes Kaninchenfilet  
Erbsencreme, Löwenzahn und Spargel  
Champagner-Vinaigrette

CHF 17.--



Carpaccio vom La Punter Milchkalb  
Kurz grillierter Thunfisch  
Mango, Limettenschaum und Szechuan-Pfeffer

CHF 23.--



Gebratene Jakobsmuschel mit Rucolasalat, Pinienkerne,  
halbgetrocknete Datterinitomaten  
Balsamico-Dressing

CHF 26.--



## KALTE VORSPEISEN

Ceviche vom Alpen-Saibling  
Wasabieis, Radieschen und Kartoffelcroûtons

CHF 15.--



Entenleber-Torchon  
Feingeschnittener Wacholderschinken vom Samedaner Landschwein  
Wassermelone und knusprige Teigtaschen

CHF 23.--



Culatello Diamante-Rohschinken  
Kartoffel-Mayonnaise, marinierte Melonenkugeln und frittiertes Estragon  
Grissini vom Palü-Bier

CHF 16.--



Mariniertes eingelegtes Gemüse  
Hüttenkäseterrine und Quinoa  
Basilikum-Ahornsirup-Dressing

CHF 14.--



Büffelmilch-Mozzarella  
Eingelegte Aprikosen, Rosmarin, feingeschnittener Coppa  
und Baumnuss-Vinaigrette mit rosa Pfeffer

CHF 15.--



Lauwarme Riesenkrevetten à la Plancha  
Karamellisierter Fenchel,  
Salz-Zitrone und Vanilleschaum

CHF 19.--



## SUPPEN

Essenz von der Engadiner Wachtel  
Tortelloni gefüllt mit Alpenkräuter, karamellierte Zwiebeln  
Brotstick mit Erbsencreme und Wacholder-Rohschinken

CHF 15.--



Aufgeschäumtes Krustentiersüppchen  
Knusprige Hummer-Praline und Basilikum

CHF 16.--



Cappuccino von Gartenerbsen, sautierte Jakobsmuschel,  
Pancetta und Kartoffelcroûtons


CHF 18.--



Kalbskraftbrühe mit Tafelspitzwürfelchen,  
Pistazienklösschen und Schnittlauch

CHF 14.--



 Essenz von der Ramati Tomate  
Sandwiche mit frischer Belper Knolle  
und Tatar von grünen Tomaten

CHF 15.--



Champagnersüppchen, lauwarm gebeizter Lachs,  
Focciastick mit Sauerrahm,  
gehobelter Kaviar und Schnittlauch

CHF 21.--





## SUPPEN

Beef-Tea mit Kräuter-Tortellini  
Mille-Feuille vom Bündnerfleisch, Greyerzer und Mascarpone  
Pfeffer-Sablé

CHF 17.--



 Aufgeschäumtes Bergkräutersüppchen  
Tatar vom grillierten Gemüse  
und Körnerstängeli

CHF 14.--



Klare Perlhühnessenz mit Crêpes-Röllchen,  
Foie Gras-Eierstich  
Schweizer Whiskey


CHF 19.--



 Selleriesüppchen mit pochiertem Wachtelei im Knuspermantel  
und schwarzem Trüffel

CHF 17.--



 Essenz vom Gemüse mit Eigelb,  
Champignons, Zucchetti, Karotten  
und Gerstenperlen

CHF 13.--



 Aufgeschäumtes Artischockensüppchen  
Gewürz-Brioche und Sauerrahm

CHF 15.--



## WARME VORSPEISEN

Engadiner Wachtelbrüstchen  
Fruchtiger Jus, eingelegte Aprikosen, Senfkorn-Kaviar,  
Speckkonfit und Rucola

CHF 26.--



Gebratene Jakobsmuschel mit getrüffeltem Lauch,  
Haselnüssen und Beurre blanc

CHF 27.--



In Engadiner Butter gebratenes Seezungenfilet  
Weisser Trüffelschaum, Kerbel-Kartoffeln  
und Peperoniwürfelchen

CHF 32.--



Konfiertes Kabeljaumedallion „Royal“  
Mandel-Crunch, Hummerschaum,  
Zitronenkonfit und Zuckerschoten

CHF 24.--



Knusprig gebratenes Zanderfilet  
Acquerello Risotto mit Steinpilzen  
Weisse Tomatensauce und Basilikumgel

CHF 26.--



Risotto vom Tessiner Loto Reis  
Hummer, grüner Spargel, schwarzer Trüffel  
und weisse Sherrysauce

CHF 29.--



## WARMER VORSPEISEN

Ravioli vom Samedaner Black Angus Rind  
Saisonale frische Pilze, Nussbutter sauce  
und reduzierter Jus


CHF 24.--



Brennnessel-Gnocchetti mit Sot-l'y-laisse (Geflügel)  
und Steinpilzen à la crème

CHF 21.--



 Hausgemachte Maltagliati-Pasta  
Kräutersauce, weisser Spargel  
und pochiertes Wachtelei

CHF 19.--



Ravioli gefüllt mit getrockneten Feigen,  
gebratenes Entenleberschnitzel, karamellierte schwarze Johannisbeeren  
und kräftiger Rotweinjus

CHF 27.--



Handgemachte Tagliarini  
mit Flusskrebse, Morcheln,  
grüner Spargel und Estragonschaum

CHF 26.--



## FISCH

Zanderfilet auf Hummerrisotto mit grünen Erbsen  
Aufgeschäumte Sherrysauce

CHF 39.--



Gebrautes Seezungenfilet an Fenchel-Knoblauch-Sauce  
Glasierte Steinpilze  
Hausgemachte Spinat-Pici (Pasta)

CHF 45.--



Gebrautes Steinbuttmedaillon im Tomatenfond  
Artischocke, Erbsen, Basilikum  
und konfierte Grenaille-Kartoffeln

CHF 49.--



Grilliertes Heilbuttfilet and Dolce Forte-Sauce  
Pariser Kartoffeln, junger Blattspinat und eingemachte Feigen

CHF 39.--



Wolfsbarschfilet mit schwarzem Venere-Reis  
Champagner-Risotto, Zucchetti-Hobel und Paprikakonfit

CHF 39.--



Konfiertes Alpenlachsforellen-Medaillon aus dem Misox  
Glace von einer Béarnaise, Lauchcreme und knusprige Kartoffelwürfelchen

CHF 36.--



Kabeljaurücken «Royale» mariniert in Pfeffer und Balsamico alla Plancha  
Schaumsauce, hausgemachte Tagliatelle und grüner Spargel

CHF 34.--





## FISCH

Seezungenfilet in Trüffelkruste  
Gedünsteter Blattspinat und Champignons à la crème

CHF 47.--



Flambierte Riesenkrevetten  
Passionsfruchtschaum  
Acquerello-Vanille Risotto, glasierter Pfirsich, grillierte Zucchini

CHF 42.--



Grilliertes Zanderfilet mit Kaviarbutterm  
Kartoffel-Petersilien-Stampf und Meeresspargel

CHF 36.--



Seeteufelmedaillon mit Mandelcrunch  
Safranschaum  
Gebratene neue Kartoffeln mit einem Hauch von Knoblauch  
Zuckerschoten und Salz-Zitrone

CHF 42.--



## FLEISCH

Black Angus Rindsfilet und Bäckchen  
Sherryjus  
Steinpilz-Tortelloni  
Cremiger Sellerie

CHF 45.--



Am Stück gegartes Rib-Eye vom La Punter Kalb  
Reduzierte Sauce Choron  
Dauphinoise-Kartoffeln  
Zucchetti-Schnecke

CHF 42.--



Mit Gewürzen gebratener Rehrücken  
Sauce Rouennaise und Trockenfrüchte  
Pilz-Serviettenknödel  
Geschmorter Sellerie und glasierte Brombeeren

CHF 44.--



Duett vom Lamm:  
Rosa gebratener Rücken und Haxe im Knuspermantel  
Weisser Rosmarinschaum und reduzierter Jus  
Artischocken-Mousseline und Barbecue-Paprika

CHF 43.--



Aufgeschnittenes Steak vom La Punter Kalb  
Tomatenglace mit Basilikumcreme  
Gnocchi  
Gebratene Zucchetti, Soda Tomaten  
Curry-Mayonnaise

CHF 42.--



## FLEISCH

In Rapsöl rosa gegarter Tafelspitz vom La Punter Milchkalb  
Balsamicojus, Liebstöckelcreme,  
Kräuterseitlinge und Kirschen

CHF 39.--



Am Stück gebratenes Filet vom Samedaner Landschwein  
Montierter Kalbsjus  
Grobe Riblé Mais-Polenta, Steinpilze  
und Petersiliengel

CHF 37.--



Medaillon vom La Punter Milchkalbsfilet  
Ravioli gefüllt mit geschmorter Kalbsbacke  
Sauce Périgord  
Stangensellerie und Kartoffelcreme  
Karamellierte Schalotten

CHF 46.--



Goldbraun gebratenes Brüstchen von der Riblé Mais-Poularde  
Albuferasauce  
Frische Pfifferlinge Trifolati  
Hausgemachte Tagliatelle

CHF 36.--



Hirschrückenmedaillon mit Pistazienkruste und Grappa Triacca-Sauce  
Knusprige Schupfnudeln, geschmorter Wirsing, kaltgerührte Preiselbeeren,  
Maroni und glasierte Birnen

CHF 42.--



Lammkarree mit jungem Knoblauch an Thymianjus  
Engadiner Forte-Kroketten  
Bohnen im Speckmantel

CHF 42.--



## RUSTIKAL

### Kalte Vorspeisen

Mille feuille vom Dry Age Bündnerfleisch, Greyerzer und Mascarpone  
Elsässer Flammenkuchen

CHF 15.--



Tatar von der Alpenlachsforelle mit seinem Kaviar  
Dillmousse, Merrettich und knusprige Kartoffelschalen

CHF 15.--



 Lauwarmer Schweizer Käsekuchen  
mit marinierten Wildkräutern

CHF 13.--



### Warme Vorspeisen

Kleines Medaillon von der geschmorten Milchkalbshaxe  
Kartoffelragout mit Valle Maggia Pfeffer und Brunnenkresse

CHF 23.--



Gebratenes Forellenfilet auf Gerstenperlen  
Kräuterrahm und glasierte Radieschen

CHF 22.--



Felchenfilet nach Zuger Art  
Gemüsetoast und Rieslingsauce

CHF 24.--



Hausgemachte Bergeller Gnocchi mit Bündner Rohschinken,  
Baumnüssen und Jersey Blue-Käse

CHF 19.--





### **Suppen**

 Aufgeschäumtes Polentasüppchen mit eingelegten Aprikosen

CHF 11.--



Maronisüppchen (saisonal)  
mit Mostbröckli und Grissini


CHF 13.--



Bündner Gerstensuppe

CHF 11.--



 Bachkressesüppchen mit Bergkäsekrusteln

CHF 11.--

### **Hauptgang Fisch**

Pochiertes Forellenfilet  
Champagnersauce  
Pariser Kartoffeln und saisonale Pilze

CHF 32.--



Konfiertes Alpen-Saiblingmedaillon  
Weisser Trüffelschaum  
Kerbel-Kartoffeln und Peperoni

CHF 34.--



Kross gebratenes Zanderfilet  
Pestosauce  
Zitronenrisotto, Artischocken und Datterini-Tomaten

CHF 36.--



Grilliertes Alpen-Lachsforellenfilet aus dem Misox  
Château-Chalon-Sauce  
Fenchel-Tarte und Dillgel

CHF 37.--



### **Hauptgang Fleisch**

Burgunder Schmorbraten à la mode du chef  
Quark-Serviettenknödel und buntes Ofengemüse

CHF 27.--



Schonend gegarter Schweinsrücken  
Trüffeljus, Kartoffelroulade und glasiertes Gartengemüse

CHF 29.--



Gebratenes Rible Mais Pouletbrüstchen  
Rotwein-Schalotten-Jus  
Veltliner Pizzoccheri und Salbeibutter

CHF 27.--



Poeliertes falsches Kalbsfilet  
Karotten-Karamellsauce, Acquerello Risotto mit Belper Knolle und junge Kefen

CHF 35.--



Tagliata vom Schweizer Rind  
Sauce Foyot, Plain in Pigna, junge Böhnchen und karamellierte Zwiebeln

CHF 39.--



## VEGETARISCH

Hausgemachte Kartoffel-Ravioli  
mit Steinpilzen, Zwiebelschmelze, knuspriges Wachtelei und Kräuterschaum

CHF 33.--



Safranrisotto vom Tessiner Loto Reis  
Jersey Blue-Käse, Trevisano und Pinienkernen

CHF 34.--



Handgemachte Gnocchi Rigate  
Steinpilze à la crème  
Spänen von der Belper Knolle

CHF 32.--



Handgemachte Tagliarini  
Gebratene Zucchini, geschmorter Pfirsich, Tschliner Ziegenkäse  
und Zitronen-Olivenöl-Schaum

CHF 29.--



Ravioli gefüllt mit Büffelmilch-Mozzarella  
Ratatouille-Jus mit frittiertem Basilikum

CHF 31.--



Trüffel-Tagliatelle mit jungem Blattspinat  
Aufgeschäumte Schaumsauce  
Gehobelter schwarzer Trüffel

CHF 35.--



Quiche mit provenzalischem Gemüse  
Parmesanschaum und Salsa Cruda mit marinierten Wildkräutern

CHF 32.--



Eintopf vom jungen Gemüse  
Konfierte Grenaille-Kartoffeln im Trüffelsud

CHF 32.--





## DESSERTS

### *Walther Highlight*

Dessertbuffet mit 15 Komponenten und Käseplatte

CHF 39.--



Schokoladentarte mit Himbeersorbet,  
weisses Kaffeemousse und Luftschokolade

CHF 14.--



Joghurt-Panna cotta  
Erdbeereis und Holunderblüten-Sabayon

CHF 13.--



Limettencreme mit Rum-Sponge,  
Rohrzucker und Limettengel

CHF 12.--



Crème Brûlée von der Tahiti Vanille  
Passionsfruchtsorbet und frische Himbeeren

CHF 13.--



Meringue mit Chantilly, Mango und Passionsfrucht

CHF 12.--



Quarkmousse mit Aprikosen,  
gebrannten Mandeln und Cassiseis

CHF 13.--





## DESSERTS

Cremeux von der Bitterschokolade  
Eingelegte Zwetschgen, Vanilleschaum und Haselnuss-Krokant

CHF 14.--



Delice von der Rhabarber  
Basilikum-Pistazieneis, Quarkcreme und Erdbeeren

CHF 14.--



Limettentarte mit Kokoseis und Ananas

CHF 13.--



Pochierter Pfirsich mit Champagner-Sabayon  
Pistazieneis und frische Himbeeren

CHF 15.--



Trilogie von der Schweizer Schokolade

CHF 16.--



Topfenknödel mit warmen Aprikosen, Malagaeis und Chantilly

CHF 14.--



Lemon curd, Brombeerschaum und Birnensorbet

CHF 13.--



## MITTERNACHTS-IMBISS

Serviert von 24.00 bis 01.30 Uhr  
Chili con carne mit Tortillachips und Sour cream  
Pauschalpreis CHF 15.--

\*

Weisswürstel mit Bretzel und süssem Senf  
Pauschalpreis CHF 13.--



## AFTER PARTY SPIRITUOSEN-ANGEBOT

ab ca. 23.30 Uhr

### Preis pro Flasche:

Gordon's Gin, 70cl, CHF 80.--  
Moskovskaya Vodka, 70cl, CHF 80.--  
Braulio, 70cl, CHF 70.--  
Glenfiddich 12 years old, 70cl, CHF 120.--

Red Bull, 25cl, CHF 6.--

Im Preis inklusive:  
Schweppes Tonic und Schweppes Bitter Lemon  
Orangen- und Limettenschnitze

Zusätzlich servieren wir folgende Getränke auch an der After Party:

Weisswein  
Rotwein  
Bernina & Palü Biere  
Softgetränke