



## Ihr Anlass im Hotel Walther



Restaurants die das Auge und den Magen bezirzen  
Eine Architektur die zeitlos berührt  
Menschen welche die Wünsche der Gäste kennen



Aperitif & Menu Vorschläge  
ab 10 Personen

[www.hotelwalther.ch](http://www.hotelwalther.ch) | [andrea.flach@hotelwalther.ch](mailto:andrea.flach@hotelwalther.ch) | +41 81 839 36 36 | #walthermoments





## Zum Anstossen

CHF

### Schaumweine

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

### Weissweine

500 Riesling Silvaner AOC, von Salis, Jenins	75cl	52
501 Malanser Pinot blanc AOC, Andrea Lauber	75cl	56
505 Fläscher Sauvignon blanc AOC, Jann Marugg	75cl	66
545 Chardonnay DOC, Weingut Erste & Neue, Alto Adige	75cl	56
543 Opera IGT, Chardonnay/Sb, Mamete Prevostini, Valtellina	75cl	55

### Hausgemachte Bowle

Apfelsaft · Mineral · frische Früchte · Prosecco	100cl	48
Alkoholfrei	100cl	35

### Biere

Brauerei Engadiner Bier		
Bernina – naturtrüb hell · Palü – naturtrüb Amber	33cl	6.50
Calanda Edelbräu	33cl	5.50

### Pure Lebensfreude

Zitronen-Ingwer Limonade	100cl	14
Schwarzer Johannisbeersaft · prickelnd oder still	100cl	14
Orangensaft	100cl	15

### Mineral

Passugger Mineralwasser mit Kohlensäure	77cl	8.50
Allegra Mineralwasser ohne Kohlensäure	77cl	8.50

[www.hotelwalther.ch](http://www.hotelwalther.ch) | [andrea.flach@hotelwalther.ch](mailto:andrea.flach@hotelwalther.ch) | +41 81 839 36 36 | #walthermoments



## Häppchen kalt

Graved Lachsforelle  
Focaccia | Roastbeef  
Vitello Tonnato-Tramezzini  
Bündner Geschichtetes | Greyerzer | Mascarpone  
Ziegenkäse | Parmesan | Rosmarin  
Rauchlachs im Wrap  
Tramezzini | Trüffel-Mortadella  
Tiefseekrevetten | Avocado  
Gemüsestäbchen | Joghurt-Dip  
Grissini | Rohschinken

## Häppchen warm

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

## Süsse Köstlichkeiten

Fruchtsalat  
Panna cotta  
Schokoladenmousse

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

[www.hotelwalther.ch](http://www.hotelwalther.ch) | [andrea.flach@hotelwalther.ch](mailto:andrea.flach@hotelwalther.ch) | +41 81 839 36 36 | #walthermoments





## Menuvorschläge

Welches Menu dürfen wir für Sie kochen? Wir freuen uns auf Ihre Menuauswahl. Bitte fühlen Sie sich frei, Ihr «Lieblingsmenu» aus den verschiedenen Kreationen frei zusammen zu stellen. Um dem Thema «Food waste» entgegen zu wirken, bitten wir Sie sich für ein Menu zu entscheiden.

## Vegetarische- oder vegane Menus

Befinden sich unter Ihrer Gesellschaft Gäste, die sich vegetarisch oder vegan ernähren? Gerne stellen wir Ihnen nach Ihrer Menuauswahl entsprechende alternative Gerichte zu, die auf Ihre Auswahl abgestimmt sind.

## Allergien?

Gibt es einen Gast mit einer Unverträglichkeit, auf den wir Rücksicht nehmen können? Wir danken Ihnen für Ihren vorzeitigen Bescheid.

## Anzahl Gäste

Wir bitten Sie, uns die genaue Anzahl Gäste bis 5 Tage vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Diese ist Grundlage der Rechnungsstellung.

[www.hotelwalther.ch](http://www.hotelwalther.ch) | [andrea.flach@hotelwalther.ch](mailto:andrea.flach@hotelwalther.ch) | +41 81 839 36 36 | #walthermoments

**Menu BERNINA**

CHF 56

Geschichtetes vom Bündnerfleisch  
Greyerzer · Mascarpone  
Eingemachte Feigen · Pane Carasau



Zanderfilet Pave  
Pestosauce  
Zitronenrisotto · Artischocken · Datterini Tomaten



Panna Cotta  
Waldbeerensauce

**Menu ROSEG**

CHF 59

Geräucherter Schottischer Orkney-Lachs  
Meerretticheis · Radieschen · Kartoffelcroûtons



Goldbraun gebratenes Maispoulardenbrüstchen  
Albufera-Sauce  
Hausgemachte Tagliatelle · Zucchettischnecke



Topfenknödel  
Apfelragout · Mohn-Zimtbrösel · Chantilly

**Menu MORTERATSCH**

CHF 65

Aufgeschäumtes Polentacrèmesüppchen  
Dörraprikosenstreifen



Frittiertes Eglifilet  
Würzmayonnaise · Limette



Schonend gegartes Kalbsschulterfilet  
Kräftiger Kalbsjus  
Hausgemachte Spinat Pici · buntes Ofengemüse



Zitronentarte  
Kokosglace · Ananas

**Menu TSCHIERVA**

CHF 67

Kalbskraftbrühe · Griessnocken · Schnittlauch

Gebratenes Forellenfilet auf Gerstenperlen  
Kräuterschaum · RadieschenSchonend gegarter Rücken vom Flumser Landschwein  
Trüffeljus  
Plain in Pigna · glasiertes Gemüse

Zabaione · Zwetschgenkompott

**Menu LANGUARD**

CHF 72

Aufgeschäumtes Krustentiersüppchen  
Piment d'Espelette-Schaum · BasilikumEngadiner Wachtelbrüstchen  
Buttriger Zitronenjus  
Capuns mit Tannenspeck und Croûtons · geschmorter KnollensellerieSous-vide gegarter Tafelspitz vom La Punter Milchkalb  
Sherrysauce  
Kartoffelmousseline · Artischockenboden mit Gemüse gefülltLauwarmer Schokoladenkuchen  
Himbeersorbet · weisses Kaffeemousse · Luftschokolade**Menu DIAVOLEZZA**

CHF 85

Culatello Diamante Rohschinken mit Kartoffelmayonnaise  
Marinierte Melonenkugeln · frittiertes Estragon · GrissiniSautierte Black Tiger Riesen-Crevetten  
Karamellisierter Fenchel · Salz-Zitrone · VanilleschaumTagliata vom Schweizer Rind  
Sauce Béarnaise  
Cremige Polenta · sautierte Favabohnen · Taggiasca Oliven · PeperoniCrème Brûlée von der Tahiti-Vanille  
Passionsfruchtsorbet[www.hotelwalther.ch](http://www.hotelwalther.ch) | [andrea.flach@hotelwalther.ch](mailto:andrea.flach@hotelwalther.ch) | +41 81 839 36 36 | #walthermoments

Handgeschnittenes Tatar vom Samedaner Black Angus Fassone Rind  
Stangensellerie · Wachtelei · Sauerraum · schwarzer Trüffel



Gemüseessenz mit Eigelb  
Champignons · Zucchetti · Karotten · Gerstenperlen



Gebratene Jakobsmuschel  
Weissem Speckschaum  
Sautierter Nüsslisalat · Parmesan Crunch



Aufgeschnittenes Steak vom La Punter Milchkalb  
Tomatenglace  
Basilikumgel · Gnocchi  
Gebratene Zucchetti · süsse Tomaten · Currycrème



Trilogie von der Schweizer Schokolade  
Mousse · etwas Gebackenes · Glace

Carpaccio vom La Punter Milchkalb  
Kurz grillierter Thunfisch · Mango  
Limettenschaum · Szechuan Pfeffer



Aufgeschäumtes Artischockencrèmesüppchen  
Gewürz Brioche · Crème fraîche



Steinbutt Medaillon  
Curry · Rohrzucker  
Kürbisrisotto · Basilikum · Buttersauce



Am Stück gebratenes Black Angus Rindsfilet  
Sauce Périgord  
Pilzserviettenknödel · geschmortes Wurzelgemüse



Crèmeux von der Bitterschokolade  
Eingelegte Birnen · Vanilleschaum · Haselnuss-Krokant



## Kindermenu

FLURINA

CHF 21

Buchstabensuppe



Ravioli à la Trattoria WALTHER



Gasparini Stängelglace nach Wahl

SHELLENURSLI

CHF 27

Karoffelcrèmesüppchen mit Wienerli



Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites



Crêpes mit Schokoladensauce

Unser Spielzimmer ist für grosse und kleine Abenteurer ein Vergnügen und befindet sich gleich unterhalb des Grand Restaurants. Auf dem Bild nicht sichtbar ist der Ping-Pong Tisch, der Töggelikasten sowie unsere Playstation.

[www.hotelwalther.ch](http://www.hotelwalther.ch) | [andrea.flach@hotelwalther.ch](mailto:andrea.flach@hotelwalther.ch) | +41 81 839 36 36 | #walthermoments