



Vorspeisen & Suppen

Starters & Soups

Entenleber-Terrine Quittencoulis, Vadouvan-Knusper und lauwarmes Brioche <i>Duck liver terrine Quince coulis, Vadouvan crisp and luke-warm brioche</i>	35.--
Gebeiztes Alpenlachsfilet aus dem Misox Gurke, Avocado und Buddhas-Hand-Zitrone <i>Marinated alpine salmon fillet from the Misox Cucumber, avocado and Buddhas Hand-lemon</i>	32.--
Gebratene Black Tiger Riesencrevetten Tomatenschaum mit Basilikum Ravioli gefüllt mit Burrata <i>Sautéed Black Tiger giant shrimps with tomato sauce and basil Ravioli stuffed with burrata cheese</i>	32.--
Zarte geschmorte Rindsbäckchen an kräftigem Rotweinjus Cremige Polenta und Röstzwiebeln <i>Braised beef cheeks with red wine-gravy Creamy polenta and roast onions</i>	29.--
Aufgeschäumtes Topinambursüppchen Tatar vom Bündnerfleisch und Croûtons <i>Jerusalem artichoke cream soup Tatar of Grisons air-dried meat and croutons</i>	15.--
Doppelte Rindskraftbrühe mit Wachtelei, schwarzem Trüffel und Lauchstreifen <i>Double clear soup with quail egg, black truffle and leek</i>	17.--



Fischgerichte

Fish dishes

Gebratenes Zandermedaillon an Vanille Beurre blanc 47.--
Fenchel und Zitronencrunch
Sautéed pike-perch medallion with vanilla beurre blanc
Fennel and lemon crunch

In Engadiner Butter gebratenes Seezungenfilet 54.--
Schweizer Alpen-Kaviar Oona
Champagnerschaum
Kartoffelmousseline und Blattspinat
In Engadine butter sautéed sole fillet
Swiss Oona caviar
Champagne sauce
Potato puree and leaf spinach

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Hausgemachte Spaghetti alla chitarra 29.--
Safransauce
Taggiasca Oliven, Peperoni und Parmigiano Reggiano
Homemade spaghetti alla chitarra
Saffron sauce
Taggiasca olives, sweet peppers and Parmigiano Reggiano

Randen-Gnocchi an Orangenschaum 24.--
Baumnüsse und Thymian-Mascarpone
Beetroot gnocchi with orange sauce
Walnuts and thyme mascarpone

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.
All prices are in Swiss Francs, including VAT.



Fleischgerichte

Meat dishes

Sattelstück vom Puschlaver Lamm 49.--
Piment d'Espelette-Jus und Zwiebelkonfit
Capuns und cremiger Sellerie
*Saddle of Puschlaver lamb
Piment d'Espelette-gravy and onion confit
Capuns and creamy celery*

Aufgeschnittenes Steak vom Schweizer Milchkalbsrücken 54.--
Sauce Perigord
Hausgemachte Tagliatelle
Geschmortes Wurzelgemüse
*Steak of saddle of Swiss calf with Perigord sauce
Homemade tagliatelle and braised root vegetables*

La Stüva „Klassiker“ am Tisch tranchiert

La Stüva classic (carved at the table)

Châteaubriand vom Black Angus Rind mit Sauce Béarnaise 65.-- p. P.
Hausgemachte dicke Pommes frites ab 2 Personen
Buntes glasiertes Gemüse
*Châteaubriand of Black Angus beef with béarnaise sauce
Homemade French fries and glazed vegetables*

Deklaration/Declaration:

Rindfleisch/Beef: Schweiz/Switzerland, Australien*/Australia*

Lamm/Lamb: Schweiz/Switzerland, Australien*/Australia*

Geflügel/Chicken: Schweiz/Switzerland

Kalb/Veal: Schweiz/Switzerland

Seezunge/Sole: Nordost-Atlantik FAO-Gebiet Nr. 27/North Atlantic FAO part number 27

Zander/Pike-perch: Estland Wildfang Binnenfischerei/Estonia madcap freshwater fishing

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein/hormonal performance possible



Käse

Cheese

Quadretto Käse von Willi Schmid aus dem Toggenburg 15.--
Tannenspeck, Birne und Kastanienhonig

*Quadretto cheese by Willi Schmid
Pine-bacon, pear and chestnut honey*

Auswahl von gereiften Käsesorten vom Wagen 20.--
Chutneys, veredelter Honig und Birnenbrot

*Selection from our cheese trolley
Chutneys, fine honeys and pear bread*

Desserts

Desserts

Mille-feuille von karamellisiertem Blätterteig und Vanillecreme 16.--
Apfelragout und Rumglace mit Ron Zacapa 23

*Mille-feuille of caramelized puff pastry and vanilla cream
Apple ragout and rum ice-cream with Ron Zacapa 23*

Passionsfrucht-Cremeux 15.--
Gewürzschokolade von der Ruby Couverture
Himbeersorbet, Shortbread-Crumble und Lemon-Meringue

*Passion fruit-cremeux, chocolate of Ruby chocolate,
raspberry sorbet, shortbread crumble and lemon meringue*

Schokoladenriegel auf Knuspercrunch 15.--
Vanilleglace, salzige Karamellsauce und Popcorn

*Chocolate stick with crispy crunch
Vanilla ice-cream, salted caramel sauce and popcorn*

Fragen Sie nach unseren aktuellen Tagesdesserts.
Choice of daily special desserts available.

Preis nach Auswahl
As per your choice



Digestif

Digestives

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

*Gunzwiler destillates made from 100% Swiss fruits
produced by Urs Hecht, Awarded Best Swiss Distiller 2007/2008*

Vieille Prune Barrique
Vieille Williams Barrique
Kirsch Teresa Barrique
Grappa Ticino Merlot Barrique

jeweils 2cl à 9.--

each 2cl 9.--

In der WALTHER-Bar findet zeitgleich die Lichtinstallation «splendurir»
ihren Platz, die der international renommierte und im Engadin verwurzelte
Künstler Rolf Sachs eigens für das Hotel Walther kreiert hat.

*Our Chef de Bar Gody and his team are pleased to serve you a wide
variety of other digestives in our redesigned Bar by Rolf Sachs.*

Vis-à-vis wartet ein weiterer Genusspartner auf Sie:
In der Smoker's Lounge sorgt ein integrierter Luftabzug und
ein ausgewählter Humidorinhalt für ein ungestörtes Tabakerlebnis.

*Vis-à-vis another enjoyment awaits you: Our Smoker's Lounge with integrated air exhaust
and the exquisite Humidor for an undisturbed tobacco experience.*

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen und entspannten Aufenthalt
bei uns im WALTHER.

*We wish you a pleasant and relaxing stay with us
at the WALTHER.*

Anne-Rose und Thomas Walther