

kalte vorspeisen

	CHF	EURO
thunfisch-törtchen mit avocadomousse szechuanpfefferblüten und orangensauce	17	12
entenlebermousse mit birnenkompott und entenrilette auf brioche	21	14
rosa -pfefferlachs auf trüffelvinaigrette mit ruccola	18	12
gartensalat mit steirischen kürbiskernen an apfelbalsamico	10	7

suppen

tomatencremesuppe mit pestocroupons	10	7
safran-latte macchiato	13	9
rinderkraftbrühe mit trüffelravioli	8	6

warme vorspeisen

	CHF	EURO
hausgemachte spaghetti an trüffelrahmsauce mit frischem kerbel	28	19
kresserisotto mit knuspercrevetten und doppelrahm	25	17
walter's cavatelli mit rindsfiletwürfeli an kräuterrahmsauce	25	17
triologie von wasser, luft und erde	27	18

wallo shop

viele unserer produkte die wir zur zubereitung in unseren verschiedenen küchen verwenden, können sie an der réception beziehen. alles sind produkte von hochwertiger qualität, die für ihre kochkünste zuhause nur gut genug sind.

kochkurse

wenn sie interesse haben, unserem „herr der pfannen“ jörg walter live in der küche tipps und kniffs abzuschauen bei einem kochkurs, dann informieren sie sich bitte an der réception über geplante kurse.

fisch

	CHF	EURO
in olivenöl gegarter steinbutt auf kartoffel-tomatenschnitte an vanilleschaum	57	38
loup de mer auf limonekartoffelstock und rotkraut-bohnenragout an currysauce	55	37
saiblingsroulade auf ratatouille und kartoffelgratin an tomatensauce	35	23
thunfischsashimi auf zitronengras-polenta und meerbohnen mit tomatenwürfel an beurre blanc mit balsamico	42	28

fleisch

rinderfilet rossini an trüffeljus buntes gemüse und kartoffelgratin	48	32
entenvariation auf hausgemachten tagliatelle mit rahmwirsing an cranberrysauce	45	30
kalbssteak an vanille-sandelholzsauce auf confierten cherrytomaten und risotto	48	32
walliser-lammrücken auf flagolets mit speck-griessgnocchi und rucola	45	30

käse

	CHF	EURO
auserlesene käse von unserem wagen aus der region und vom käsespezialisten matthias kündig	15	10

desserts

fliessendes schokoladenküchlein mit frischen beeren und erdnussglace	16	11
tahiti vanille-crème brûlée mit rotweibirne und wiliamssorbet	15	10
luzerner lebkuchen mit orangenmousse und grand marnier-eis	14	9
nougatparfait mit himbeersahne	15	10

menü

thunfisch-törtchen mit avocadomousse
szechuanpfefferblüten und orangensauce

safran-lattemacchiato

trilogie von wasser, luft und erde

camparigelée mit grapefruit

rinderfilet rossini an trüffeljus
buntes gemüse und kartoffelgratin

käseplatte von matthias kündig

fliessendes schokoladenküchlein mit
frischen beeren und erdnussglace

friandises

komplett	chf	145	euro	97
5-gänge	chf	113	euro	76
3-gänge	chf	85	euro	57