

HOTEL RESTAURANT
WALSERHOF

Weihnachtsmenüs 2018

SUPPEN

Kürbissuppe vom geschmortem Muskatkürbis mit seinen Kernen und „Steira Kürbiskernöl“ **10.00**

Weißer Wurzelwerkssuppe mit Croutons und Petersilie **10.00**

Getrüffelte Maroni- Most- Suppe mit schwarzem Herbst Trüffel **14.50**

SALATE

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Steinpilzen **14.50**

Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust **14.50**

Lauwarmer Gemüse Salat mit knusprigem Alp-Schweinebauch im Gewürzsud **14.50**

Pikanter Mango- Papaya Salat mit frischem Thunfisch **16.50**

VORSPEISEN

Beef Tatar mit Avocado, Brot und Butter **23.00**

Hirsch-Carpaccio mit Kürbis, Himbeeressigbalsam und Bergkäse **23.00**

Vitello Tonnato „Walserhof Style“,
rosa gebratenes Kalbssteak, Tunfisch- Tatar und Vitellosauce **18.50**

HAUPTGÄNGE

Kalbssteak „Saltimbocca“ mit Steinpilz Risotto, Prosciutto Crudo und Salbei- Trüffel-Jus **48.00**

Rosa gegrillte Barberie Entenbrust in Orangensauce mit Rotkraut, Maroni und Serviettenknödel **35.00**

Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse von der Alp Pradamee
Bratkartoffeln oder Pommes frites **36.00**

See-Zander unter der Kartoffelkruste auf jung Spinat mit weißem Portweinschaum **38.00**

„Walserhof“ Filetteller -Kalb und Rind vom Rost auf Morchel Sauce
mit hausgemachten Tagliatelle im Pfand'l serviert **49.00**

DESSERTS

Schokomousse im Töpfle mit Schoggi Glace und Schoggi Luft **9.00**

Apfel- Zimtküchli mit Zimtglace und mini Äpfel **10.00**

Haidelbeerküchli mit Joghurtglace und Milch- Chips **10.00**