

HOTEL RESTAURANT
WALSERHOF

Steinpilz aromatisierte Rinderkraftbrühe
mit Waldpilz-Kalbsbrättnockel
14.50

Pfifferlings- Ragout mit Semmelknödel
29.50

Schweinebraten vom Hals
mit Mostkraut und Semmelknödel
28.50

Hirsch-Etrecôte mit Rosmarin-Olivenkruste
Kürbis-Cannelloni und glasierte Rübli
an Morchelsauce
43.50

Rehschnitzel an Calvadosrahmsauce
Maroni, Rotkraut im Wirsingmantel
und Kartoffelgratin
44.50

Coup Nesselrode
mit Vermicelles, hausgemachter Meringue,
Vanilleglace und Rahm
12.50