

HOTEL RESTAURANT
WALSERHOF



Einsteiger

Variation von Blattsalaten der Saison an französischem oder italienischem Dressing	9.00
Gemischter Salat an französischem oder italienischem Dressing	11.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei, Croûtons und Parmesan	14.50
Beef Tatar mit Toast und Butter	22.00 / 31.00
Kalbscarpaccio mit Essigpilzen, gerösteten Nüssen und Gorgonzola	26.00
Zweierlei hausgemachter Hummus mit frischem Brot / Vegan	9.50

Suppen

Vegetarische Tagessuppe	9.00
Rindskraftbouillon mit Flädle und Kaiserschöberl	9.50 / 10.50
Tom Kha Gai Thailändische Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Pak Choi, Minimaiskolben und Junglauch	14.50
Misosuppe mit Pak Choi und Tofu / Vegan	11.50

Pasta und vegetarische Gerichte

Spaghetti Bolognese, oder Tomatensauce	19.50 / 17.00
Spaghetti aglio e olio mit gebratenen Gambas	19.50 / 31.50
Kaspressknödel auf Blattspinat und Schmelzzwiebeln	25.50
Rahmpolenta mit Mangold Sugo	22.00
Käsknöpfl hergestellt aus Balzner Halbweissmehl mit Käse von der Alp Pradamee dazu hausgemachtes Apfelmus oder kleiner grüner Salat	23.00
Aloo Paratha mit Salatbouquet und Baba Ganoush / Vegan (Gefülltes Indisches Fladenbrot mit Auberginen-Dip)	26.00

Vom Grill

Black Angus Rindsfilet	53.00 / ca. 200g 47.00 / ca. 150g
Black Angus Rumpsteak	36.00 / ca. 180g 45.00 / ca. 250g
Naturschnitzel von der Pouletbrust	26.00 / ca. 180g

zu jedem Steakgericht reichen wir hausgemachte Kräuterbutter, Pfeffersauce und Pommes Frites

Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel geschwenkt aus der Butterpfanne mit hausgemachten Preiselbeeren	25.00
Wiener Schnitzel vom Kalb geschwenkt aus der Butterpfanne mit hausgemachten Preiselbeeren	33.00
Cordon Bleu vom Kalb / Schwein gefüllt mit Käse von der Alp Pradamee	37.00 / 29.00
Dazu servieren wir Ihnen gerne eine der folgenden Beilagen: Pommes Frites, Bratkartoffeln, Reis, Mischgemüse oder Beilagensalat	
jede weitere Beilage	6.50
Bratwurst vom Metzger Wendel mit Zwiebelsauce und Pommes Frites	18.50

Empfehlung von unserem Küchenchef

Indisches Butterhähnchen mit Naan Brot	32.50
Würziges Lammcurry mit Basmatireis	36.50
Kalbsrahmgulasch mit Spätzle	37.00
Geschmorte Schweinebäckchen mit Wurzelgemüse und Rahmpolenta	29.50
Beef Stroganoff mit Reis	38.50

Käse

Vier verschiedene Käsesorten von Liechtensteiner und Schweizer Sennereien, hochwertig veredelt, mit Birnenbrot und hausgemachtem Chutney	19.50
--	-------

Hausgemachte Desserts

Saftiger Schokokuchen mit Mascarpone Eis, Karamell und Erdnüssen	12.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.00
Gewürzkrokant-Meringuen mit kaltgerührten Moosbeeren und weissem Schokoladeneis	14.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Rind: Schweiz / Schwein: Schweiz / Kalb: Schweiz / Geflügel: Schweiz
Fisch: aus schweizer Flüssen, schweizer Zucht und Wildfang Mittelmeer

Öffnungszeiten

Mittwoch - Sonntag 09:00 - 23:00 Uhr

Während den Schulferien (FL) 7 Tage geöffnet

Hotel Restaurant Walserhof
Stubistrasse 4
9497 Malbun-Triesenberg
Liechtenstein

Telefon +423 264 43 23
info@walserhof.li
www.walserhof.li