

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
Randencarpaccio mit Ziegenkäse und gerösteten Nüssen	16.50

## **Suppen**

Vegetarische Tagessuppe	9.00
Rindskraftbouillon mit Flädle / Grießnockerl	9.50 / 10.50
Blumenkohlcremesuppe mit Safran und Tapioka	11.50

## **Pasta und vegetarische Gerichte**

Spaghetti Bolognese / Tomatensauce	19.50 / 17.00
Käsknöpfli hergestellt aus Balzner Halbweissmehl mit Käse von der Alp Pradamee dazu hausgemachtes Apfelmus oder kleiner grüner Salat	24.50
Rahmpolenta mit Spinat und einer Variation von Pilzen	24.50
Lasagne mit Rinderhack, Tomaten und Parmesan	25.50
Safranrisotto mit gegrilltem Ziegenkäse / gebratenem Lachsfilet	27.00 / 37.00

## **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	27.00 / 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 34.00

Cordon Bleu vom Kalb / Schwein gefüllt mit Käse von der Alp Pradamee 38.00 / 29.00

dazu servieren wir Ihnen gerne eine der folgenden Beilagen:  
Pommes Frites, Bratkartoffeln, Spätzle, Mischgemüse oder Beilagensalat

jede weitere Beilage 6.50

Bratwurst vom Metzger Wendel mit Zwiebelsauce und Pommes Frites 20.50

## Empfehlung von unserem Küchenchef

Entenbrust mit Himbeer Rhabarber Creme, glasierte Rübli und Topinanbur 38.50

Braten vom Appenzeller Schweinehals, Semmelknödel und Bayerisches Kraut 28.50

Rindergulasch vom Schweizer Weiderind mit Spätzle 28.50

## Brotzeit

Malbuner Brotzeitplättli mit Speck, Mostbröckli, Rohschinken, Salsiz, Bergkäse, reichlich garniert 26.00

Vier verschiedene Käsesorten von Liechtensteiner und Schweizer Sennereien, hochwertig veredelt, mit Birnenbrot und hausgemachtem Chutney 20.50

## Hausgemachte Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce 9.00

Schoggibrownie mit weissem Schokoladeneis und Avokadocreme 12.50

Cheesecake mit Himbeersorbet 12.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Rind: Schweiz / Schwein: Schweiz / Kalb: Schweiz / Poulet: Schweiz / Ente: Frankreich  
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](mailto:info@walserhof.li)  
[www.walserhof.li](http://www.walserhof.li)