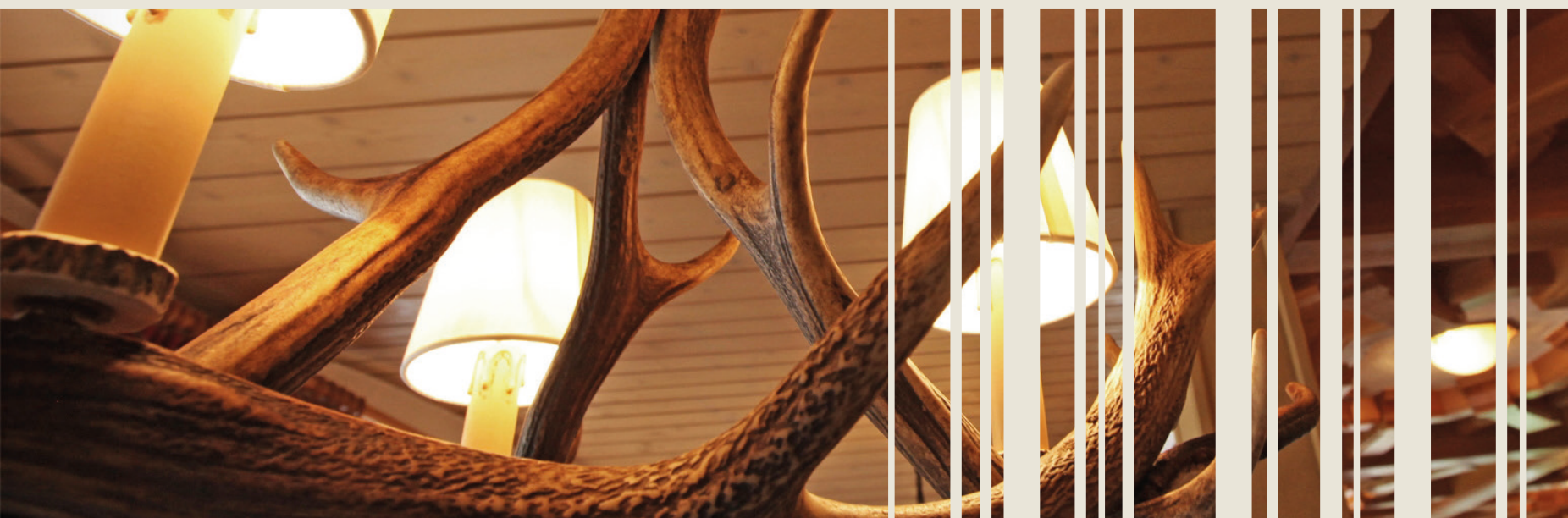


HOTEL RESTAURANT
WALSERHOF



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 und Parmesan	14.50
Beef Tatar mit Toast und Butter	22.00 / 31.00

Suppen

Bündner Gerstensuppe	11.00
Vegetarische Tagessuppe	9.00
Rindskraftbouillon mit Flädle / Speckknödel	9.00 / 10.00

Pasta und hausgemachte vegetarische Gerichte

Spaghetti Bolognese, oder Tomatensauce	19.00 / 17.00
Steinpilzravioli mit Portweinschaum	26.00
Käsknöpfli hergestellt aus Balzner Halbweissmehl mit Käse von der Alp Pradamee dazu hausgemachtes Apfelmus oder kleiner grüner Salat	23.00
Topfen- Spinatknödel auf frischem Blattspinat mit Butterbrösel und Gorgonzola Sauce	22.00 / 26.00
Weißwein- Kräuter Risotto mit gebratenen Gambas	23.00 / 35.00
Mediterranes Gemüsegröstel mit Ofentomaten und Rucola	26.00

Vom Grill

Medaillons vom Schweinefilet	29.00 / ca. 180g
Black Angus Rindsfilet	49.00 / ca. 180g 55.00 / ca. 250g
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

Hauptgänge

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, Beilagensalat	
jede weitere Beilage	6.50
„Walserhof Teller“ Schweinefilet und Steak vom Grill auf Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle hergestellt aus Balzner Halbweissmehl	29.50
Bratwurst vom Metzger Wendel mit Zwiebelsauce und Pommes Frites	18.50
Beef Stroganoff mit Reis	38.00

Käse

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

Desserts

Saftiger Schokokuchen mit Mascarpone Sorbet, Karamell und Erdnüssen	12.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.00
Creme Brûlée mit Kirschragout	10.00
Topfenmouse mit Haselnusskrokant und Blutorange	12.00

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