



WALSERHOF

k l o s t e r s

VORSPEISEN

Feines Kalbs Carpaccio mit lauwarmen marinierten Semmelstoppelpilzen und Belper Knolle
CHF 21.00

Hausgebeizter Lachs mit gebackenem Knuspereis und mariniertem jungem Spinat
CHF 15.00

Unser Walserhofsalat «Winter Edition» mit Cranberry Vinaigrette,
karamelierten Pinienkernen und gehobeltem Alpkäse vom Kesslerhof
CHF 14.00

SUPPEN

Essenz von der Ente mit Maroni Farfalle und Gemüse
CHF 14.00

Velouté von Sellerie und Birne
CHF 14.00

ZWISCHENGÄNGE

Honigglasierte Schweinebrust mit Topinambur, Äpfeln und Parmesanschaum
CHF 24.00 / CHF 31.00

Hausgemachte Zitronen-Mascarpone Ravioli mit lauwarmer Grapefruit und Trüffel parfümiert
CHF 24.00 / CHF 31.00

HAUPTGÄNGE

Gebratene Perlhuhnbrust und Wildfang Riesencrevette mit Peperonata,
geschmorten Auberginen und frischen Gnocchi
CHF 38.00

Saltimbocca vom Kalb mit buntem Gemüse, Tessiner Polenta und Olivenjus
CHF 68.00

Pizzocheri „Walserhof Style“ mit jungen Zwiebeln, Kapern, confierten Tomaten und Parmesan
CHF 28.00

DESSERT

Auswahl von französischen, italienischen und regionalen Käsespezialitäten
CHF 24.00 / CHF 32.00

Pochierte Rotweinsbirne mit Mascarpone-Mousse und Schokoladensorbet
CHF 16.00

Lauwarmes Marronitartelette mit Meringues und Vanilleglace
CHF 14.00

**ZUSÄTZLICH WARTEN AUF SIE KÖSTLICHE TAGESEMPFEHLUNGEN
WIE WEITERE FISCH UND FLEISCHGERICHTE!**

Preise sind in CHF inklusive MwSt.