



# WALSERHOF

k l o s t e r s

## Vorspeisen

Carpaccio vom Butternusskürbis mit Tarocco Orangen und krossem Rohschinken  
CHF 14.00

Feine Kalbszunge mit Sauce Vinaigrette und Apfel  
CHF 16.00

Unser Walserhofsalat «Winter Edition» mit Cranberry Vinaigrette,  
karamelierten Pinienkernen und mildem Ziegenfrischkäse  
CHF 14.00

## Suppen

Rüebli-Zitronengras Schaumsüppchen  
CHF 12.00

Vélouté vom weissem Heilbutt mit gebackener Belon Auster  
CHF 14.00

## Zwischengänge

Bolognese vom Kalbsnierstück mit frischen Tagliolini und Belper Knolle  
CHF 28.00 / CHF 36.00

## Hauptgänge

Rosa gebratenes Rack und geschmortes Gigot vom Irischen Salzwiesenlamm an karamellisiertem  
Knoblauch mit Kartoffelgratin und Gemüse  
CHF 46.00

Paniertes Kotelette vom Davoser Treberschwein mit Bratkartoffeln und bunten Gemüse  
CHF 43.00

Gebratenes Filet vom Eismeer Saibling auf Kartoffelstampf, geschmolzenen Tomaten  
und Taggiasche Oliven  
CHF 38.00

Hausgemachte Riesengnocchi gefüllt mit Taleggio und gerösteten Mandeln  
CHF 28.00

## Dessert

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

Hauchfeine Ananas Ravioli mit Kokos Schokoladensorbet  
CHF 14.00

Klassische Crème Brûlée mit Vanille Glace  
CHF 12.00

Preise sind in CHF inklusive MwSt.