

# GRAND RESTAURANT

Willkommen in unserem Jugendstilsaal des Hotels Walther. Hier vereinen sich Elemente der Belle Époque mit moderner Innenarchitektur zu einem nicht alltäglichen Mix aus Stilen und Materialien. Der Saal ist eine lebendige Collage aus Tradition, verspielten Farben und Stoffen, die ein einzigartiges Ambiente schaffen.

Geniessen Sie eine kulinarische Reise mit unserer zeitgemäss interpretierten französischen Küche, welche eine Fülle geschmacklicher Überraschungen präsentiert. Nicht nur Zutaten und Aromen verschmelzen, sondern auch Handwerk und Innovation in jedem sorgfältig zubereiteten Gericht.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Anne-Rose und Thomas Walther  
mit Peter Maxlmoser, Executiv Küchenchef  
und dem gesamten WALTHER-Team

# ZUM EINSTIEG

## CHAMPAGNER / FRANCIACORTA

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT	10cl	CHF 18
WALTHER-FRANCIACORTA SATÈN DOCG	10cl	CHF 12

## ROSÉ

ETNA ROSATO DOC Girolamo Russo 2020	10cl	CHF 11
-------------------------------------	------	--------

## WEISSWEIN

SAUVIGNON LAFOA Colterenzio 2021	10cl	CHF 12.50
SKRIPT CHARDONNAY Hallau AOC 2020	10cl	CHF 12

## SUPPEN

WILDKRAFTBRÜHE CHF 12  
Gerstenperlen · Portwein

✓ BROCCOLI-KOKOSMILCHSUPPE CHF 12

## VORSPEISEN

ENTENLEBERSCHNITZEL CHF 21  
Szechuanpfefferjus · French Toast · Aprikosen · Mandeln

BURRATA CHF 18  
Melanzane sott'Olio · Panelle

## VITAMINE

✓ WURZELGEMÜSE - ERDNUSSSALAT CHF 9  
Ingwer

# HAUPTGERICHTE

AM STÜCK GEBRATENES FILET

VOM FLUMSER HAUSSCHWEIN

Sauce Marengo · Gnocchi · Peperonata

CHF 45

SEEZUNGE

Beurre blanc · Tomaten Tarte · Basilikum · geschmorter Fenchel

CHF 45

✓ FRÜHLINGSZWIEBEL PIZOKEL

Kümmel · Pesto

CHF 29

## WEINEMPFEHLUNG

### WEISSWEIN

506 SKRIPT CHARDONNAY AOC, Hallau 2021

CHF 81

Helles Goldgelb. Dezent Aromen von frischem Apfel, Steinfrüchten, Zitrus sowie dezente Röst- und Gewürzaromen. Gehaltvoller Körper mit viel Schmelz und unterstützender Säure, mineralischer, aromatischer Abgang endend auf feiner Vanille-Note

### ROTWEIN

727 BARBERA D'ASTI SUPERIORE 80 ANNI, Piemont 2017

CHF 78

Dieser Barbera hat eine rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Offenes und intensives Bouquet mit Aromen von Gewürzen, roten Früchten und leichten Holznoten. Voll und abgerundet am Gaumen mit toller Saftigkeit.

# CHEF'S SPECIALS

DRY AGED ENTRECÔTE VOM SAMEDANER BLACK ANGUS CHF 59  
Rosmarin-Kartoffeln · Minilattich · Jalapeño-Salsa Cruda  
Zucchetti nach neapolitanischer Art

STEINBUTTMEDAILLON CHF 54  
Basilikum Beurre blanc · mediterraner Kartoffelstampf

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE · PARMESANSCHAUM CHF 29  
Frische Eierschwämmchen · Kräuter crunch

## DESSERTS & KÄSE

KAROTTENCAKE CHF 15  
Orangenreduktion · Kardamomglace

KOKOSNUSS-PANNA COTTA CHF 15  
Kirschlikör-Crème Kakaosponge

AUSWAHL GEREIFTER KÄSESORTEN VOM WAGEN CHF 20  
Chutneys · Birnenbrot

## WEINEMPFEHLUNG

### SÜSSWEIN

DONNAFUGATA – Ben Ryé passito di Pantelleria DOC 2021 10cl CHF 18

Er bietet ein duftendes und komplexes Bouquet, das Noten von frischer Aprikose und kandierter Orangenschale mit Nuancen der mediterranen Macchia umfasst.

Share your pics at [#walthermoments](https://twitter.com/walthermoments)

# DEKLARATION & ALLERGIEN

Unsere Mitarbeitenden informieren und beraten Sie gerne bezüglich Herkunft der Produkte und Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen.

# DAS GUTE ENDE

Allabendlich wird die HOTELBAR zum gediegenen Treffpunkt für gute Drinks und Gespräche. Ihre Zigarre geniessen Sie im FUMOIR.

Also part of the Walther family:

La Trattoria · Restaurant Gondolezza · Hotel Steinbock Pontresina

## LA TRATTORIA

*A tavola con Walther*



**steinbock**  
GASTSTUBEN