

# 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, Executive Chef  
und dem gesamten WALTHER-Team

# ZUM EINSTIEG | WARM UP

## CHAMPAGNER / FRANCIACORTA

HÉRITAGE BRUT Laurent-Perrier	10cl	CHF 21
WALTHER-FRANCIACORTA BRUT SATÈN DOCG	10cl	CHF 13

## WEISSWEIN

ADANK'S BLNAC DE NOIR Familie Adank 2023	10cl	CHF 12
SAUVIGNON LAFÓA Kellerei Schreckbichl 2024	10cl	CHF 15

## CHEF'S SPECIALS

### FILETSTEAK STROGANOFF

CHF 59

Champignons · Rande · Essiggurke

Peperoni · Crème fraîche · hausgemachte Tagliatelle ·

Fillet steak stroganoff

Champignons · beetroot · cornichons

Peppers · Crème fraîche · homemade Tagliatelle

### WIENER SCHNITZEL

CHF 51

Butter-Kartoffeln · Nüsslisalat

mit Trüffel-Vinaigrette · Preiselbeeren

Viennes veal escalope

Buttered potatoes · lamb's lettuce

with truffle vinaigrette · lingonberries

### √ CURRY

CHF 35

Leicht pikantes Gemüsecurry · Basmatireis

Knuspriger Tofu · Yuzu-Kosho Mayonnaise · Limette · Kokoschips

Slightly spicy vegetable curry · basmati rice

Crispy tofu · Yuzu-kosho mayonnaise · lime · coconut chips

## SUPPEN | SOUPS

GEFLÜGELBOUILLON CHF 14

Engelshaar · Blattpetersilie  
Poultry broth · angel hair · leaf parsley

✓ CHALLANS-SAFRAN SÜPPCHEN CHF 14

Challans saffron soup

## VORSPEISEN | STARTERS

SAUTIERTE JAKOBSMUSCHEL CHF 21

Weisse Balsamico Sauce · süss-saure Berglinsen  
Feines Gemüse · Schnittlauch  
Sautéed scallop with balsamic sauce · sweet and sour lentils · fine vegetables · chives

KALBSCARPACCIO CHF 21

Trüffel-Vinaigrette · Monteratsch Stein Käse · Rucola  
Veal carpaccio · Truffle vinaigrette · Morteratsch stone cheese · arugula

## VITAMINE | VITAMINS

✓ SÜSSMOST SHORLEY CHF 9

Sweet cider shorley

## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

GRILLIERTES ENTRECÔTE VOM REH CHF 42

Sauce Grand Veneur · gebackener Toast gefüllt mit Zwetschgenmus  
Brüsseler Kohlsprossen · Tannenspeck

Grilled venison entrecôte · Grand Veneur sauce  
Baked toast filled with plum jam · Brussel sprouts · pine-smoked bacon

KONFIERTES SAIBLINGSPAVÉ CHF 39

Basilikumsauce · Waffelkartoffeln · Zucchettihobel  
Confit char fillet  
Basil sauce · pommes gaufrettes · sliced courgettes

✓ PARMIGIANA DI MELANZANE CHF 24

Tomatenschaum · Basilikum  
Parmigiana di melanzane  
Tomato foam · basil

## WEINEMPFEHLUNG

### WEISSWEIN

509 RIESLING SYLVANER BIO AOC Graubünden 2022 CHF 75

543 LUGANA RISERVA DOC Zenato 2020 CHF 98

### ROTWEIN

602 PINOT NOIR RESERVE AOC Weingut Jann Marugg CHF 83

759 CAMPACCIO IGT Arillo in Terrabianca 2019 CHF 92

## DESSERTS & KÄSE | DESSERTS & CHEESE

KAKAOTARTE CHF 14

Kirschen-Maraschino Sorbet · Schokoladencrème  
Cocoa tart · cherry maraschino sorbet · chocolate cream

SAIN-HONORÉ SCHNITTE CHF 14

mit Kaffee-Chantilly  
Saint-Honoré slice  
with coffee Chantilly

AUSWAHL VON GEREIFTEN KÄSESORTEN VOM WAGEN CHF 25

Selection of matured cheese from the trolley

## WEINEMPFEHLUNG

### SÜSSWEIN

BEN RYÉ PASSITO DI PANTELLERIA DOC DONNAFUGATA 10cl CHF 18

## ALLERGIEN | ALLERGIES

Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen auf Anfrage gerne detaillierte Informationen zu möglichen Allergenen in unseren Gerichten.  
Our staff will be happy to provide you with detailed information on possible allergens in our dishes on request.

✓ Vegetarisch  
Vegetarian

Fleisch, Fisch, Brot- und Backwaren:  
wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.  
Meat, fish, bread and bakery products:  
from Switzerland unless otherwise declared.

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.  
Our prices are in CHF incl. VAT.

# DAS GUTE ENDE | HAPPY END

Allabendlich wird die HOTELBAR zum gediegenen Treffpunkt für gute Drinks und Gespräche. Ihre Zigarre geniessen Sie im FUMOIR.  
Every evening, the HOTEL BAR becomes a cosy meeting place for good drinks and conversation. You can enjoy your cigar in the FUMOIR.

Also part of the Walther family:

La Trattoria · Restaurant Gondolezza · Hotel Steinbock Pontresina

## LA TRATTORIA

*A tavola con Walther*



share your pics at [#walthermoments](https://www.instagram.com/walthermoments)