GRAND RESTAURANT

Welcome to the Art Nouveau hall at Hotel Walther, where elements of the Belle Époque are combined with modern interior design to create an unusual mix of styles and materials. The hall is a lively collage of tradition, playful colours and fabrics that create a unique atmosphere.

Enjoy a culinary journey with our contemporary interpretation of French cuisine, which presents a wealth of taste surprises. Not only do ingredients and flavours blend together, but so do craftsmanship and innovation in every carefully prepared dish.

We wish you a delightful stay.

Anne-Rose und Thomas Walther
with Peter Maxlmoser, Executive Chef
and the entire 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

V 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

Basilikumsuace · Waffelkartoffeln · Zucchettihobel

Confit char fillet
Basil sauce · pommes gaufrettes · sliced courgettes

V 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

Pontresina, winter season 2025/26

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.

V 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

GONDOLEZZA

16 51 steinbock
GASTSTUBEN

share your pics at #walthermoments