

Menüvorschläge

Herzlich willkommen im Parkhotel Wallberg

Stellen Sie Ihr Wunschmenü zusammen - ob ein einfaches 3- Gang-Menü oder ein schönes Gala- Dinner oder ein feiner Aperó! Sie haben die Auswahl zwischen einzelnen Komponenten oder unserer Menücreationen. Falls Sie etwas Spezielles wünschen, was Sie nicht in den Vorschlägen finden, lassen Sie es uns wissen.

Die jeweiligen Preise sind nur gültig, wenn Sie mindestens ein 3- Gang Menü auswählen, entscheiden Sie sich für mehr als 3 Gänge erhalten Sie spezielle Konditionen.

Die Preise können nach Saison und Personenanzahl variieren.

1

Wichtige Informationen

Gruppen bis 15 Personen können die Speisefolge individuell aus unserer à la carte Karte vor Ort zusammenstellen. Sind sie mehr als 15 Personen empfehlen wir Ihnen sich auf ein einheitliches Menü zu beschränken oder eine Vorauswahl zu treffen, um die Wartezeit für Sie zu beschränken.

Ausnahmen sind Kinder, Vegetarier oder Gäste mit Spezialkost. Bitte vorher bekannt geben, wenn Spezialkost gewünscht wird.

Des Weiteren beziehen wir uns auf unsere AGB's.

Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen und stehen Ihnen für weitere Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihr Parkhotel Wallberg Team

Das Erlebnis beginnt mit einem Apéro

Unsere Berkel-Star-Maschine

	pro Kilo
Italienische Verführung durch unseren Berkel Star und was dazu gehört...	
Prosciutto di Parma	140.00
wird vor Ort à la minute mit unserem Berkel-Star zubereitet serviert mit Grissini und Schraubenbrot	
Salami	80.00
wird vor Ort à la minute mit unserem Berkel-Star zubereitet serviert mit Grissini und Schraubenbrot wird	
Parmesan Reggiano- Bröckli	80.00
Oliven in Olivenöl	55.00
Italienische Verführung mit unserem Berkel Star	für 2 Personen 26.50





PARKHOTEL
WALLBERG

Das Erlebnis beginnt mit einem Apéro

Kalte Köstlichkeiten

Parmesan pro 100g	im Schälchen serviert	8.00
Oliven pro 100g	im Schälchen serviert	5.50
		pro Stück / Portion
Crostini mit...		
...Tomaten und Basilikum		3.80
...Kräuter-Frischkäsemousse		3.80
...italienischer Salami		4.50
...Roastbeef und Tatarsauce		5.00
...Rindstatar mit Kapern		5.00
...Parmaschinken		5.00
...Brie de Meaux		5.00
...Rauchlachs		5.00
...Prosciutto di Parma, Oliventapenade, Rucola		6.00
Kalte Spiessli mit...		
...Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum		3.80
...Käse und Weintrauben		4.50
...Parmaschinken und Melone		5.00
...marinierte Grillgemüse-Spiessli mit Mozzarella		5.00
Im Löffel mit...		
...Beefsteak-Tatar mit Trüffelöl		5.50
...Lachstatar mit Sauerrahm		5.50
Wallbergplatte		26.50
mit Bündnerfleisch, Aufschnitt, Salsiz, Rohschinken, Salami,(pro Person)		
Bergkäse, Hobelkäse und Essiggemüse		



PARKHOTEL
WALLBERG

Das Erlebnis beginnt mit einem Apéro

Warme Gaumenfreuden

	pro Stück / Portion	
Mini-Chäschüechli	2.50	
Mini-Schinkengipfeli	2.50	
Fleischbällchen vom Rind mit BBQ- Sauce	3.80	
Frühlingsrolle mit Süss-Sauersauce	3.80	
Riesencrevette im Tempurateig mit Sweet-Chillisauce	5.50	
Gebackene Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet-Chilisauce	5.50	
Egliknusperli mit Tatarsauce (Saison abhängig)	5.00	
Warme Spiessli mit...		
...Poulet mit Sataysauce	5.50	<hr/> 4
...Poulet mit Teriyakisauce	5.50	
Im Shotglas...		
...Tomatencremesuppe	3.30	
...Thai Currysuppe	3.80	

Dessert Variationen

	pro Stück / Portion
Früchtespiessli	6.00
Im Shotglas Mini Panna Cotta	3.80
Mini Schokoladenkuchen	3.80
Zitronensorbet mit Minze	5.00

Apero Pauschalen

Apero „Wallberg“

48.00

Marinierte Oliven in Olivenöl
Wallbergplatte
mit Bündnerfleisch, Aufschnitt, Salsiz, Rohschinken, Salami,
Bergkäse, Hobelkäse und Essiggemüse
Fleischnäpfe vom Rind mit BBQ- Sauce
Mini-Chäsüechli & Mini-Schinkengipfeli

Apero „superieur“

46.00

Marinierte Oliven in Olivenöl
Crostoni mit Parmaschinken
Gebackene Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet-Chilisauce
Tomaten und Mozzarella Spießli mit frischem Basilikum
im Shotglas Thai Currysuppe
Pouletspießli mit Sataysauce
Früchtespießli

Apero „de luxe“ ab 25 Personen

72.00

Marinierte Oliven in Olivenöl
Crostoni mit Kräuter-Frischkäsemousse, Rauchlachs und Roastbeef mit Tatarsauce
Fleischnäpfe vom Rind mit BBQ-Sauce
Chipolata
Riesencrevette im Tempurateig mit Sweet-Chillisauce
im Löffel Beefsteak-Tatar mit Trüffelöl und Toastbrot
Spießli mit Käse und Weintrauben
Früchtespießli
Zitronensorbet mit Minze
Im Shotglas Mini Panna Cotta
Mini Schokoladenkuchen

Menükomponenten zum Zusammenstellen

Vorspeisen Kalt (je nach Saison)

Dreierlei von Bruscetta mit Tomaten, Frischkäse und Oliven serviert auf jungem mariniertem Blattspinat	18.50
Vitello Tonnato dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch- Mayonnaise	24.50
Rindstatar mild bis feurig gewürzt, ganz nach ihrem Wunsch, serviert mit Toast	klein / gross 22.50/33.00
Avocado-Tomatentatar mit Kräuterfrischkäse und kleinem Salatbouquet	19.50
Salat Caprese Mozzarella vom Wasserbüffel auf Tomatencarpaccio an Basilikumpesto	16.50
Melonenschnitze mit fein geschnittenem Prosciutto di Parma	24.50
Hausgebeizter Lachs auf Gurkencarpaccio mit Dillsenfauce und Buttertoast	21.50
Crevetten-Melonencocktail mit Salat	15.50
Chicoréesalat mit Orangenfilets und Datteln	16.50
Picasso-Salat mit saisonalem Gemüse, frischen Kräutern und Blattsalaten	14.50
Saisonale Blattsalate mit Croûtons und sautierten Eierschwämmli	16.50
Nüsslisalat mit Croûtons, Speck und gehacktem Ei	16.50
Rucolasalat mit gebratenen Speckstreifen, gehobeltem Parmesan knusprigen Kräuter- Brotchips und Hausdressing	16.50
Salat vom grünen Spargel an Kräutervinaigrette auf Tomatencarpaccio mit Prosciutto di Parma	23.50
Melonensalat an Portwein mit Rohschinken Grissini	24.50

Bitte wählen Sie Ihr Dressing zum Salat:

Französisches Dressing, Italienisches Dressing oder Feigensenf Dressing



PARKHOTEL
WALLBERG

Menükomponenten zum Zusammenstellen

Suppen (je nach Saison)

Andalusische Gazpacho (kalt)	13.50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	13.50
Mediterrane Kartoffelsuppe	13.50
Tomatencremesuppe mit Wodkarahm	13.50
Thai-Curry-Suppe mit Kokosmilch	13.50
Rindskraftbrühe mit Flädli und Gemüsestreifen	12.50
Riesling & Silvaner Weissweinsuppe mit Kräuterbrotchips	13.50

Hauptspeisen Fleischlos (je nach Saison)

Tofu und Waldpilz-Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit knuspriger Rösti	36.50
Rotes Panang Curry mit Tofu, sautiertem Wok-Gemüse und Jasmin-Reis	28.50
Spaghetti „aglio, olio e peperoncini “	23.50
Pennette an rassiger Tomatensauce mit mediterranem Gemüse und frischen Kräutern	24.50
Kartoffelgnocchi mit Basilikum Pesto und Cherrytomaten	26.50
Risotto Milanese garniert mit mediterranem Gemüse	26.50
Carnaroli Risotto mit gebratenen Steinpilzen, frischen Kräutern und getrockneten Tomaten	29.50
Champagnerisotto mit grillierter Aubergine und Zucchetti an leichtem Trüffelschaum	32.00



PARKHOTEL
WALLBERG

Menükomponenten zum Zusammenstellen

Hauptspeisen mit Poulet / Ente (je nach Saison)

Pouletbrüstchen vom Grill serviert mit buntem Gartensalat und Kräuterbutter	28.50
Saftiges Maispoullardenbrüstchen auf Portweinsauce und geschmortem Lattich	39.50
Rotes Panang Curry mit Pouletstreifen, sautiertem Wok-Gemüse und Jasmin-Reis	38.50

Hauptspeisen mit Schwein (je nach Saison)

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und glasierten Karotten	32.00
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce mit saisonalem Gemüse	34.00
Saltimbocca vom Schwein (für max. 15 Personen) gebratenes Schweinsschnitzel mit Salbei und Prosciutto di Parma an Marsalajus mit gedämpftem Mandelbroccoli	36.00
Schweins Medaillons im Speckmantel an Marsalasaucе mit Saisongemüse	42.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvadosauce und Saisongemüse	46.50
Tessiner Schweinsbraten mit Kartoffelstock und Rüeblі Gemüse an Rotwein Jus	36.00



PARKHOTEL
WALLBERG

Menükomponenten zum Zusammenstellen

Hauptspeisen mit Kalb (je nach Saison)

Kalbsfilet am Stück gebraten an Rosmarinsauce und sautieren Pilzen	64.00
Kalbssteak gebraten mit grünem Spargel Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin	56.00
Glasierter Kalbsschulter mit Biersauce und saisonalem Gemüse	48.00
Grilliertes Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Saisongemüse	59.50
Paniertes Kalbschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und glasierten Karotten	44.50
Zürcher Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce und Butterrösti	42.00
Saltimbocca alla romana (für max. 15 Personen) mit Salbei und Prosciutto di Parma begleitet von Saisongemüse, Safranrisotto und Marsalasauc	42.00
Kalbspaillard (150g) mit Saisongemüse (für max. 15 Personen)	41.00
Kalbsrahmragout mit Karotten und Kartoffelschnitte	39.50
Hausgemachter Kalbshackbraten an Pilzrahmsauce mit saisonalem Gemüse	38.50

9

Hauptspeisen mit Rind (je nach Saison)

Pennette an rassisger Tomatensauce mit mediterranem Gemüse und sautierten Rindsfiletwürfel	32.00
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Paprika und Einlage von Peperoni und Essiggemüse begleitet von Butternudeln	42.50
Rindsschmorbraten an Barolosauce und geschmortem Lattich	46.50
Rindsfilet medium gebraten auf Gemüse mit neuen Kartoffeln und Kräuterbutter	58.50
Rindsfilet medium gebraten mit Bourbon Pfeffersauce mit grünen Bohnen, Saisongemüse und Kartoffelgratin	60.00
Roastbeef Englische Art serviert mit Sauce Bearnaise und mediterranem Gemüse	52.50



PARKHOTEL
WALLBERG

Menükomponenten zum Zusammenstellen

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl an Beilagen und Saucen die Sie nach Ihrem Geschmack auswählen können.

Beilagen

Kartoffelkreationen

Salzkartoffeln
Kartoffelgratin
Kartoffelstock
Pommes frites
Röstikroketten
Bratkartoffeln

Teigwaren

Tagliatelle
Spätzli
Pennette

Getreidebeilagen

Cous Cous
Bramata Polenta
Boulgour

Reis

Pilawreis
Gemüsereis
Jasminreis
Risotto
Weisswein, Kräuter, Safran, Tomatei

Saucen

Rotweinsauce, Rosmarinsauce
Bourbon Pfeffersauce
Steinpilzrahmsauce
Morchelrahmsauce
Sauce Bearnaise
Kräuterbutter
Café de Paris

Herkunftsländer von unseren Fleischprodukten

Rind / Schweiz/Australien/Irland

Lamm / Neuseeland

Geflügel / Schweiz/Frankreich

Kalb / Schweiz/EU

Schwein / Schweiz/EU

Die Herkunft unserer Fleischprodukte können variieren.



PARKHOTEL
WALLBERG

Menükomponenten zum Zusammenstellen

Dessert

Panna Cotta mit Beerencoulis		10.50
Himbeertiramisú		13.50
Klassisches Tiramisú		12.50
Schokoladenmousse auf Orangencarpaccio		14.00
Hausgemachter Schokoladenkuchen (ab 8 Personen)	Preis pro Person	7.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce		15.50
Best of Wallberg Dessert Surprise (bis max. 50 Personen) ...klein mit 3 verschiedenen Desserts		18.50
Caramelköpflí		10.50

Buffet ab 40 Personen

Wallberg „klein und fein“

90.00

Vorspeisenbuffet - Selbstbedienung

Bündnerfleisch * Aufschnitte * Salsiz * Rohschinken * Salami * Bergkäse * Hobelkäse * Essiggemüse * Oliven * gemischtes Antipastigemüse * Parmaschinken mit Melone * Tomaten mit Bufalamozzarella * verschiedene Blattsalate mit Dressing * Maissalat * Randensalat * Karottensalat * Brotstation, verschiedene Sorten mit Butter

* * *

Hauptgang am Tisch serviert (bis max. 50 Personen)

Paniertes Kalbschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Saisongemüse

* * *

Dessertbuffet- Selbstbedienung

Klassisches Caramelköpfler * Panna Cotta Beerencoulis * Hausgemachter Schokoladenkuchen * Verschiedene Glaces und Sorbets * Verschiedene Mousse * Früchteplatte

12

Buffet ab 40 Personen

Wallberg „superieur“

98.50

Vorspeisenbuffet - Selbstbedienung

Bündnerfleisch * Aufschnitt * Salsiz * Rohschinken * Salami * Bergkäse * Hobelkäse *
Essiggemüse * Oliven * gemischtes Antipastigemüse * Parmaschinken mit Melone *
Crevettencocktail mit Avocado und Orangen * Tomaten mit Bufalamozzarella * verschiedene
Blattsalate mit Dressing * Maissalat * Randensalat * Karottensalat * Brotstation, verschiedene
Sorten mit Butter

* * *

Hauptgang am Tisch serviert

Kalbskarree am Stück gebraten, mit Sauce Béarnaise, Nudeln und saisonalem Gemüse

* * *

Dessertbuffet- Selbstbedienung

Klassisches Caramelköpfler * Himbeertiramisù * Panna Cotta Beerencoulis * Hausgemachter
Schokoladenkuchen * Verschiedene Glaces und Sorbets * Zweierlei Mousse * Früchteplatte

Buffet ab 40 Personen

Wallberg „de luxe“

101.50

Vorspeisenbuffet - Selbstbedienung

Bündnerfleisch * Aufschnitte * Salsiz * Rohschinken * Salami * Bergkäse * Hobelkäse * Essiggemüse * Oliven * gemischtes Antipastigemüse * Rauchlachs * Crevettencocktail mit Avocado und Orangen * sautierte Crevetten mit Piri Piri * Tomaten mit Bufalamozzarella * verschiedene Blattsalate mit Dressing * Maissalat * Randensalat * Karottensalat * Brotstation, verschiedene Sorten mit Butter

* * *

Hauptgang am Tisch serviert

Roastbeef Englische Art serviert mit Sauce Béarnaise und Saisongemüse

* * *

Dessertbuffet- Selbstbedienung

Klassisches Caramelköpfler * Himbeertiramisù * Panna Cotta Beerencoulis * Crema Catalana * Hausgemachter Schokoladenkuchen * Verschiedene Glaces und Sorbets * Zweierlei Mousse * Früchteplatte * Käsebrett mit dreierlei Käsesorten

Buffet ab 40 Personen

Traditionelles Wallberg Buffet

92.50

Vorspeisenbuffet - Selbstbedienung

Bündnerfleisch * Aufschnitte * Rohschinken * Salami * Bergkäse * Hobelkäse * Essiggemüse * Oliven * gemischtes Antipastigemüse * Crevettencocktail mit Avocado und Orangen * Gurkensalat * Maissalat * Randensalat * Karottensalat * verschiedene Blattsalate mit Dressing * Brotstation, verschiedene Sorten mit Butter

* * *

Hauptgangbuffet

Poulet Sweet & Sour * Schweinehalsbraten * Kalbsschulterbraten mit Kräutersauce * gebackener Fleischkäse * Kartoffelgratin * Salzkartoffeln * Tagliatelle * Reis * Saisongemüse * dreierlei Saucen

* * *

Dessertbuffet- Selbstbedienung

Klassisches Tiramisù * Zweierlei Mousse * Creme Catalana * Hausgemachter Schokoladenkuchen * Fruchtsalat



PARKHOTEL
WALLBERG

Menüvorschläge (je nach Saison)

Menu Spargelzeit 1

67.00

Spargelcremesuppe	13.50

Gebratene Maispouletbrust mit grünem Spargel und Eierschwämmli- Rahmsauce mit neuen Kartoffeln	39.50

Hausgemachter Schokoladenkuchen serviert mit frischen Früchten	15.50

Menu Spargelzeit 2

87.00

Bunter Blattsalat mit Crûtons und Feigensenf Dressing	13.50

Spargel-Risotto mit knusprig gebackenem Ziegenfrischkäse	21.50

Gebratene Maispouletbrust mit Spargel und Eierschwämmli- Rahmsauce mit neuen Kartoffeln	39.50

Creamcheese Beerentraum	12.50

16

Menu Spargelzeit 3

83.00

Bärlauchcremesuppe mit Croûtons (kalt)	13.50

Saisonaler Salat mit grünem Spargel und frischen Kräutern	13.50

Gebratenes Zanderfilet mit Stampfkartoffeln, grünem Spargel und Orangen – Hollandaise	42.50

Himbeertiramisu	13.50



PARKHOTEL
WALLBERG

Menüvorschläge (je nach Saison)

Menu heisse Tage 1

84.50

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto * * *	16.50
Kalbssteak gebraten mit Spargel, Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin * * *	56.00
Joghurt Panna Cotta auf Aprikosencoulis	12.00

Menu heisse Tage 2

98.00

Melonenkugeln an Portwein mit Rohschinken Grissini * * *	24.50
Brunnenkresse-Suppe mit Croûtons * * *	13.50
Schweinsfilet gebraten an Calvadosauce und Saisongemüse * * *	46.50
Beerentraum im Glas serviert	13.50

17

Menu heisse Tage 3

124.00

Kleiner Crevetten- Melonencocktail * * *	15.50
Andalusische Gazpacho (kalt) * * *	13.50
Pennette an Tomatensauce mit Buffalo Mozzarella und Rucola * * *	24.50
Rose gebratenes Lammkarre mit Kräuterkruste an Barolojus mit mediterranem Ofengemüse und Kartoffelgratin * * *	56.00
Kleine Erdbeersymphonie (Glace, Mousse, Fruchtsalat)	14.50



PARKHOTEL
WALLBERG

Menüvorschläge (je nach Saison)

Menu Wildzeit 1

71.50

Kürbiscremesuppe mit Kernöl 13.50

Gebratene Maispouletbrust an Rotweinjus mit Speck, Rosenkohl und Tagliatelle 39.50

Best of Wallberg Dessert Surprise
klein mit 3 Desserts 18.50

Menu Wildzeit 2

92.00

Hausgemachte Wild-Terrine 16.50
mit Pflaumen, Pistazien und Salatbouquet dazu süsser Senf und Preiselbeer-Sauce

Rindsfilet mit Bourbon Pfeffersauce, dazu grüne Bohnen,
Saisongemüse und Kartoffelgratin 60.00

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit frischen Früchten 15.50

18

Menu Wildzeit 3

90.00

Maroni-Zimt Suppe 14.50

Tagliatelle mit Steinpilzen und frischen Waldkräutern 22.50

Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Maroni
dazu ein mit Preiselbeer gefüllter Apfel 39.50

Vermicelles mit Meringue und Rahm 13.50