

APERITIF

Prosecco Gancia DOC Spumante brut

Cà dei Fratelli Gancia, Piemont

Der Edel- Prosecco der sich abhebt!

	cl	CHF
Cüpli	10	8.00
Flasche	75	52.00

Italienische Verführung mit unserem Berkel Star

Parmaschinken mit unserer Berkel-Maschine hauchdünn aufgeschnitten,
dazu Parmesan Reggiano, eingelegte Oliven und Grissini

Für zwei Personen

26.50



VORSPEISEN

Italienische Verführung mit unserem Berkel Star für 2 Personen 26.50

Tatar Classic klein / gross

Würziges Tatar vom Rind, parfümiert mit Hennessy Cognac
serviert mit knusprigem Toast 22.50 / 33.00

Lachstartar klein / gross

20.50 / 31.00

Rindscarpaccio 22.50

mit mariniertem Rucola und gehobeltem Parmesan

 **Bruschetta** al Tartufo Nero 4 Stück 12.50
Bruschetta al Pomodoro 4 Stück 10.00


 **Focaccia** 12.50
mit Rosmarin und Olivenöl

 **Knoblauchbrot** 12.00
im Korb serviert

SALATE

 **Nüsslisalat** klein / gross
mit Ei, Speck und Croutôns 11.50 / 16.50




 **Grosser Salatteller** 20.50
Blatt- und Gemüsesalate

 **Salat Caprese** 17.50
mit Büffelmozzarella und Tomaten, garniert mit Rucola







 **Gemischter Gartensalat** 8.50 / 13.50

 **Bunter Blattsalat** 8.50 / 13.00
Wählen Sie zum Salat Ihre hausgemachte Lieblingsauce:
Feigensenf, Französisch oder Italienisch

SUPPEN

- | | | |
|--|---|-------|
|  | Rindskraftbrühe
mit Rindsmark | 13.50 |
|  | Grüne Curry Suppe ,leicht scharf‘
mit Kokosmilch, Croûtons und Schlagrahm | 13.50 |
|  | Französische Zwiebelsuppe
mit kleinem Toast, Thymian und Gruyère gratiniert | 13.50 |

VEGETARISCH / HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

- | | | |
|--|---|-------|
|  | Steinpilz-Ricotta-Ravioli
mit frischen Kräutern, Butter und Cherrytomaten | 26.50 |
|  | Taglierini tre P
mit Parmesan, Pesto und Pomodoro | 22.50 |
|  | Steinpilz Tagliatelle
mit Rahmsauce | 26.50 |
|  | Champagner Risotto
mit Steinpilzen und pochierten Birnenwürfel | 29.50 |
|  | Kartoffelgnocchi
mit Cherrytomaten, Olivenöl und frischen Kräutern | 26.50 |
|  | Vegi Burger
The beyond Burger im Sesambun,
Coleslaw, Tomaten, Bergkäse und BBQ Sauce, dazu Züri frites | 26.00 |

VOM LAVASTEIN GRILL

Zu jedem Gericht... Pfefferrahmsauce, Portwein Jus oder Kräuterbutter

Rindsfilet

200 Gramm

pro Person 53.00

Rinds Entrecôte

200 Gramm

pro Person 44.00

Rind Rib Eye

250 Gramm

pro Person 54.00

Kalbspillard

150 Gramm

pro Person 40.00

Die Beilagen - Eine Beilage nach Wahl, bitte wählen Sie.

Pommes frites

Tagliatelle

Saisongemüse

Rösti

Risotto

Jede weitere ausgesuchte Beilage berechnen wir mit

6.00

HEISSER STEIN

Zu jedem Gericht... Kräuterbutter, Senf und scharfe Sauce

Rindsfilet

200 Gramm

pro Person 53.00

Rinds Entrecôte

200 Gramm

pro Person 44.00

Schweine Steak

pro Person 32.00

Die Beilagen - Eine Beilage nach Wahl, bitte wählen Sie.

Pommes frites

Sauerrahm

Baked Potatoe

Gemüse

Jede weitere ausgesuchte Beilage berechnen wir mit

6.00

FISCHE HAUPTGERICHTE

Lachs Tagliatelle ²	26.50
mit Tomatenrahmsauce	
Sautierte Lachstranche ²	39.50
mit Weissweinsauce, Risotto und Gemüse	
Sautierte Eglifilets à la meunière ²	39.50
mit Petersilienkartoffeln und Gemüse	
Sautiertes Zanderfilet ³	39.50
mit mediterraner Sauce, Risotto und Gemüse	
Hausgemachte Taglierini ,leicht scharf‘ ⁴	39.00
mit Riesencrevetten, Kräuter-Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	

DER CHEF EMPFIEHLT

 Hausgemachte Taglierini ,Tartufo Nero‘	29.50
und gerösteten Pinienkernen	
Penne mit gebratenen Rindsfiletwürfeln	29.50
leichter Senfsauce, getrocknete Tomaten, Zucchini und Kräuter	
Penne Diablo	27.50
mit scharfem Salami, Vodka und Rahmsauce	
Trüffel Ricotta Ravioli	27.50
Trüffelbutterrahmsauce	
Capuns	28.50
köstliche Bündner Spezialität aus Salsiz, Speck und Mangold	
Tagliata ,Wallberg‘	48.00
Rinds Entrecôte garniert mit Rucola, Parmesan und Balsamicosauce	

KLASSIKER

Wallberg-Chateaubriand (ab 2 Personen) pro Person 60.00

vom Rind (am Tisch tranchiert und in zwei Gänge serviert)
mit Sauce Bernaise und reichhaltigem Gemüse
dazu Beilage nach Wahl

Züri Geschnetzeltes klein / gross

Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignonsrahmsauce 37.50 / 42.00
dazu goldbraun gebratene Butterrösti

Wall-Burger 27.50

180 Gramm saftiges Beef im Sesambun,
Coleslaw, Tomaten, Speck, Bergkäse
und BBQ-Sauce, dazu Pommes Frites

Saltimbocca ‚Wallberg‘ 42.50

mit San-Daniele-Schinken, Salbei, Marsalasaucce, Risotto und Gemüse

Wiener Schnitzel 40.00

Kalbsschnitzel paniert
mit Saisongemüse und Pommes Frites

Cordon Bleu 45.00

mit Saisongemüse und Pommes frites
(Warte Zeit ca. 15 min.)

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken, inkl. 8.1% MwSt.

Deklaration

Falls nicht anders deklariert:

Fleisch:

Schwein CH // Kalb CH // Rind CH oder PY

Fisch:

1 Norwegisch See Nordostatlantik

2 Färöer Nordostatlantik

3 Island Nordostatlantik

4 Nordwestpazifik

5 Nordostpazifik Golf von Alaska

Allergikerhinweis

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.