

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 Aperol! Sie haben die Auswahl zwischen einzelnen Komponenten oder unserer Menükreationen. 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

	pro Kilo
Italienische Verführung durch unseren Berkel Star und was dazu gehört...	
Prosciutto di Parma	180.00
wird vor Ort à la minute mit unserem Star zubereitet serviert mit Grissini und Schraubenbrot	
Salami	90.00
wird vor Ort à la minute mit unserem Star zubereitet serviert mit Grissini und Schraubenbrot wird	
Parmesan Reggiano- Bröckli	120.00
Oliven in Olivenöl	45.00

Unsere Berkel-Star-Maschine



Das Erlebnis beginnt mit einem Apéro

Kalte Köstlichkeiten

	pro Stück / Portion
Crudités Gemüsestäbchen mit verschiedenen Dips	8.00
Klassische Canapes auf Toastbrot mit Schinken, Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch Rindstatar, Käse, Rauchlachs, Crevetten, Thunfisch	3.50
Party-Brötchen mit Schinken, Salami, Käse, Rauchlachs, Roastbeef	7.00
Crostini mit...	
...Tomaten und Basilikum	3.50
...Kräuter-Frischkäsemousse	3.50
...italienischer Salami	4.00
...Roastbeef und Tatarsauce	4.50
...Parmaschinken	4.50
...Brie de Meaux	4.50
...Rauchlachs	4.50
...Prosciutto di Parma, Oliventapenade, Rucola	5.50
Kalte Spiessli mit...	
...Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum	3.50
...Käse und Weintrauben	4.00
...Parmaschinken und Melone	4.00
... mariniertem Grillgemüse und Mozzarella	4.50
...Auberginenroulade und Vitello Tonato	5.00
Im Löffel mit...	
...Beefsteak-Tatar mit Trüffelöl und Croutons	4.00
...Frischlachstatar mit Sauerrahm	4.50
...Tunasashimi mit Sojasauce und Papayasalat	5.00
Wallbergplatte mit Bündnerfleisch, Mostbröckli, Salsiz, Rohschinken, Salami, Bergkäse, Hobelkäse und Essiggemüse	26.00

Das Erlebnis beginnt mit einem Apéro

Warme Gaumenfreuden

	pro Stück / Portion
Hausgemachte assortierte Blätterteigstängeli Käse, Sesam- Mohn, Nature	1.50
Mini- Chäschüechli	3.50
Mini-Schinkengipfeli	3.50
Fleischbällchen vom Rind mit BBQ- Sauce	3.50
Frühlingsrolle mit Süss- Sauersauce	3.50
Riesencrevette im Tempurateig mit Sweet- Chillisauce	5.00
Chipolata im Blätterteigmantel	4.00
Pastetli geüllt mit Rataouille	3.50
Gebackene Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet Chili Sauce	4.50
Egliknusperli mit Tatarsauce	4.00
Pouletstreifen mit Kräuterpolenta	4.00
Warme Spiessli mit...	
...Spicy Cream Cheese Peppers	3.50
...Datteln im Speckmantel	3.50
...Poulet mit Sataysauce	4.50
...Poulet mit Teriyakisauce	5.00
...Rindshuft mit Pesto	5.00
Im Shotglas...	
...Tomatencremesuppe	3.00
...Thai Currysuppe	3.50
...mediterane Kartoffelsuppe	4.50

Das Erlebnis beginnt mit einem Apéro

Dessert Variationen

	pro Stück / Portion
Früchtespiessli	5.50
Tete de Moine auf Birnenbrot	4.50
Mini Ofenküchlein mit Vanillecreme	4.50
Früchtemousse	4.00
Im Shotglas Mini Panna Cotta	3.50
Mini Schokoladenkuchen	3.50
Zitronensorbet mit Minze	3.50
Creemeschnitte	3.50
Friandise je 100g	12.00

5

Apero Pauschalen

Apero „Wallberg“

33.00

Marinierte Oliven in Olivenöl
 Wallbergplatte
 mit Bündnerfleisch, Mostbröckli, Salsiz, Rohschinken, Salami,
 Bergkäse, Hobelkäse und Essiggemüse
 Crudités Gemüsestäbchen mit verschiedenen Dips
 Fleischbällchen vom Rind mit BBQ- Sauce
 Mini- Chäschüechli
 Mini-Schinkengipfeli

Apero Pauschalen

Apero „klein und fein“

11.00

Marinierte Oliven in Olivenöl
 Crudités Gemüsestäbchen mit verschiedenen Dips
 Hausgemachte assortierte Blätterteigstängeli Käse, Sesam- Mohn, und Nature
 Mini-Schinkengipfeli

Apero „superieur“

26.00

Marinierte Oliven in Olivenöl
 Crostini mit Parmaschinken und Brie de Meaux
 Gebackene Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet Chili Sauce
 Spiessli mit Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
 im Shotglas Thai Currysuppe
 Pouletspiessli mit Sataysauce
 Früchtespiessli

Apero „de luxe“

58.00

Marinierte Oliven in Olivenöl
 Crudités Gemüsestäbchen mit verschiedenen Dips
 Hausgemachte assortierte Blätterteigstängeli Käse, Sesam- Mohn, und Nature
 Crostini mit Kräuter-Frischkäsemousse, Rauchlachs und Roastbeef mit Tatarsauce
 Spiessli mit Käse und Weintrauben,
 Fleischbällchen vom Rind mit BBQ- Sauce
 Chipolata im Blätterteigmantel
 Riesencrevette im Tempurateig mit Sweet- Chillisauce
 im Löffel mit Beefsteak-Tatar mit Trüffelöl und Croutons
 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	16.00
Vitello Tonnato dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch- Mayonnaise	19.00
Tatar vom Rind mild bis feurig gewürzt, ganz nach ihrem Wunsch, serviert mit Toast	21.00
Avocado- Tomatentatar mit Kräuterfrischkäse mit kleinem Salatbouquet	17.00
Salat Caprese Mozzarella vom Wasserbüffel auf Tomatencarpaccio an Basilikumpesto	17.00
Melonenschnitze mit fein geschnittenem Prosciutto di Parma	17.00
Hausgebeizter Lachs auf Gurkencarpaccio mit Dillsenfsauce und Butters toast	17.00
Carpaccio von Bresaola an mildem Olivenöl und Balsamico mit gehobeltem Parmesan und Rucolasalat	18.00
Crevetten- Melonencocktail mit Sprossensalat	19.00
New style Sashimi	21.00
Chicoréesalat mit Orangenfilets und Datteln	14.50
Variation von knackigen Blattsalaten mit gebratenen Waldpilzen	18.00
Picasso-Salat mit saisonalem Gemüse, frischen Kräutern und Blattsalaten	11.00
Saisonale Blattsalate mit Croûtons und sautierten Eierschwämmli	13.00
Nüsslisalat mit Croutons und gehacktem Ei	14.00
Rucolasalat mit gebratenen Speckstreifen, gehobeltem Parmesan knusprigen Kräuter- Brotchips und Hausdressing	14.00
Salat vom grünen Spargel an Kräutervinaigrette auf Tomatencarpaccio mit Prosciutto di Parma	18.00
Wallbergsalat: Sautierte Hackfleisch-Mascarpone-Bällchen an Tomaten-Chorizo-Marmelade mit knusprigen Gemüsechips und Rucolasalat	15.00
Melonensalat an Portwein mit Rohschinken Grissini	17.00

Bitte wählen Sie Ihr Dressing zum Salat:

Französisches Dressing, Italienisches Dressing oder Hausdressing

Menükomponenten zum Zusammenstellen

Vorspeisen Warm (je nach Saison)

Pochiertes Seezungenfilet an Safran- Rieslingsauce und frischem Blattspinat	19.00
Gebratene Kurkuma- Riesencrevetten auf Pastinakenstampf im Currysud	22.00
Spaghettini an Trüffelschaum mit Gemüsestreifen	18.00
Pennette an Tomatensauce mit Buffalo Mozzarella und Rucola	19.00
Tagliatelle alla Puttanesca, mit Tomaten, Kapern, Oliven, Knoblauch und Chili	17.00
Sautiertes Zanderfilet auf Risotto mit glasierten Kirschtomaten	19.00
Limonen Risotto mit gebratenen Riesen Crevetten und Champagnerrahm	22.00
Kaninchenfilet auf Waldpilzrisotto	21.00

Suppen (je nach Saison)

Andalusische Gazpacho (kalt)	9.50
Gurkensuppe mit Knoblauchcroutons (kalt)	8.50
Bärlauchschaumsuppe	8.50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	9.00
Steinpilzcremesuppe	9.50
Marroni- Zimtsuppe	9.50
Mediterrane Kartoffelsuppe	9.00
Tomatencremesuppe mit Wodkarahm	9.00
Thai-Curry-Suppe mit Kokosmilch, Ananas, Mango und Korianderrahm	11.00
Rindskraftbrühe mit Flädli, Gemüsestreifen oder Griessnocken	8.00
Riesling & Silvaner Weissweinsuppe mit Kräuterbrotchips	11.00
Kräuterschaumsuppe	8.00
Kartoffel- Trüffelschaumsuppe mit Chorizo	11.00
Hummercremesuppe mit Cajuncroutons	13.00

Menükomponenten zum Zusammenstellen

Hauptspeisen fleischlos (je nach Saison)

Hausgemachter Kartoffel-Pilzstrudel auf Rahmlauch und glasierten Kirschtomaten	19.50
Tofu und waldpilzgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit knuspriger Rösti	32.00
Rotes Panang Curry mit Tofu, sautiertem Wok-Gemüse und Jasmin-Reis	27.00
Spaghetti “aglio, olio e peperoncini “	17.00
Fettuccine Verdura mit Gemüse- Tomatensauce	19.00
Pennette an rassiger Tomatensauce mit mediterranem Gemüse und frischen Kräutern	22.00
Kartoffelgnocchi mit Basilikum Pesto und Cherrytomaten	26.00
Risotto Milanese garniert mit mediterranem Gemüse	23.00
Carnaroli Risotto mit gebratenen Steinpilzen, frischen Kräutern und getrockneten Tomaten	26.00
Pilzrisotto mit mariniertem Rucola und Pinienkernen- Krokant	23.00
Champagnerrisotto mit grillierter Aubergine und Zucchini an leichtem Trüffelschaum	28.00

Menükomponenten zum Zusammenstellen

Hauptspeisen mit Poulet / Ente (je nach Saison)

Pouletbrüstchen vom Grill serviert mit buntem Gartensalat und Kräuterbutter	26.00
Sautiertes Perlhuhnbrüstchen an Orangen- Hollandaise auf Kräutertzucchetti	38.00
Saftiges Maispouletbrüstchen auf Portweinsauce und geschmortem Lattich	38.00
Gebratene Maispouletbrust mit grünem Spargel und Eierschwämmli- Rahmsauce mit neuen Kartoffeln	33.00
Gebratene Entenbrust mit Orangensauce, Rotkraut und feinen Nudeln	38.00
Rotes Panang Curry mit Pouletstreifen, sautiertem Wok-Gemüse und Jasmin-Reis	34.00

Hauptspeisen mit Lamm (je nach Saison)

Kürbisrisotto mit gebratenem Lammrückenfilet	36.00
Lammracks am Stück gebraten mit frischen Kräutern und Ratatouille	42.00
Im Kräuteröl gebratenes Lammfilet an Pommery- Senfsauce und Provençale- Zucchetti	46.00
Lammkarree am Stück gebraten mit Kräuterkruste und Grillgemüse	48.00

10

Hauptspeisen mit Schwein (je nach Saison)

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und glasierten Karotten	29.00
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce mit saisonalem Gemüse	31.00
Saltimbocca vom Schwein (für max. 15 Personen) gebratenes Schweinsschnitzel mit Salbei und Prosciutto di Parma an Marsalajus mit gedämpftem Mandelbroccoli	31.00
Schweinsmedaillons im Speckmantel an Marsalasauce mit Saisongemüse	37.00
Grand Cru Schweinesteak an Ratatouillegemüse	38.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvadossauce und Saisongemüse	42.50

Menükomponenten zum Zusammenstellen

Hauptspeisen mit Kalb (je nach Saison)

Kalbsfilet am Stück gebraten an Rosmarinsauce und sautieren Pilzen	57.00
Kalbskarree am Stück gebraten an Senfsauce mit Saisonalem Gemüse	54.00
Kalbsrücken am Stück gebraten mit grünem und weissem Spargel, Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin	47.00
Glasierter Kalbsschulter an Uster-Biersauce und saisonalem Gemüse	45.00
Grilliertes Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Saisongemüse	54.00
Paniertes Kalbschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und glasierten Karotten	42.00
Zürcher Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce und Butterrösti	41.00
Saltimbocca alla romana (für max. 15 Personen) mit Salbei und Prosciutto di Parma begleitet von Saisongemüse, Safranrisotto und Marsalasauce	39.00
Kalbspaillard (150g)an Rataouillegemüse	35.00
Kalbsragout mit Cranberries, Karottenstroh und Kartoffelschnitte	33.00
Hausgemachter Kalbshackbraten an Pilzrahmsauce mit saisonalem Gemüse	28.00

Hauptspeisen mit Rind (je nach Saison)

Pennette an rassiger Tomatensauce mit mediterranem Gemüse und sautierten Rindsfiletwürfel	34.00
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Paprika und Einlage von Peperoni und Essiggemüse begleitet von Butternudeln	29.50
Zartes Siedfleisch vom Schulterspitzen an Meerrettichrahmsauce und Wurzelgemüse	39.00
Rindsschmorbraten an Barolosauce und geschmortem Lattich	44.00
Rindsfilet auf Ratatouille mit neuen Kartoffeln und Kräuterbutter	46.00
Rindsfilet mit Bourbon Pfeffersauce, dazu grüne Bohnen, Saisongemüse und Kartoffelgratin	48.00
Roastbeef Englische Art serviert mit Sauce Bearnaise und mediterranem Gemüse	49.00
Rindsentrecôte dünn aufgeschnitten gratiniert mit Kräuterbutter	49.00

Menükomponenten zum Zusammenstellen

Hauptspeisen mit Fisch (je nach Saison)

Spaghetti Farouk mit Muscheln und Eden – Shrimps an Safran -Zitronensauce mit Thymian	28.00
Kabeljau-Rückenfilet aus dem Ofen unter Tomaten-Fenchel-Tapenade mit Kräutern, dazu knusprige Polentaeccken und Zitronenschaum	36.00
Kabeljau-Rückenfilet mit Thymian im Ofen gebraten an leichter Meaux-Senfsauce dazu glasierte Karotten und Tagliatelle	33.00
Gebratenes Zanderfilet auf Acquarello Risotto mit gebratenen Steinpilzen grünen Bohnen und knusprigen Chorizochips	39.00
Gebratenes Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit gedünstetem Rahm-Federkohl und karamellisierten Apfelspalten	39.00
Zander „Saltimbocca“ an Marsalasauce auf Blattspinat	39.00
Zanderfilet unter der Thymiankruste mit gedämpftem Mandelbroccoli	39.00
Forellenfilet in der Kartoffelkruste (max. 30 Personen) begleitet von Wein-Sabayone und karamellisierten Apfelstückchen	35.00
Sautiertes Lachssteak auf glasiertem Gemüse an Riesling-Nolly Prat-Sauce	36.00
Gebratenes Saiblingsfilet auf getrüffeltem Lauchgemüse	36.00
Knusprig gebackene Egli- oder Zanderfilets mit Blattspinat und Sauce Tartar	37.00
Gebratenes Rotbarbenfilet auf Prosecco- Sauerkraut und karamellisierten Apfelstückchen	41.00
Sautiertes Seeteufelmedaillon an Hummersauce auf Ratatouillegemüse	43.00
Gebratene Dorade auf Melonencarpaccio mit frischen Kräutern und Zitrusvinaigrette	32.00
Eden-Shrimps Spiess (8 Stück)an Knoblauchsauce auf Grillgemüse	48.00
Halber Langustenschwanz an mediterraner Marinade	auf Anfrage

Menükomponenten zum Zusammenstellen

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

Beilagen

Kartoffelkreationen

Salzkartoffeln
Junge Bratkartoffeln
Kartoffelgratin
Kartoffelstock
Pommes frites
Kartoffelgnocchi
Röstikroketten
Bratkartoffeln

Teigwaren

Tagliatelle
Fettuccine
Hausgemachte Spätzli
Pennette

Getreidebeilagen

Cous Cous
Bramata Polenta
Boulgour
Ebly

Reis

Pilawreis
Gemüsereis
Jasminreis
Risotto
Weisswein, Kräuter, Safran, Tomate

Saucen

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

13

Herkunftsländer von unseren Fleischprodukten

Rind / Schweiz/Australien/Irland

Lamm / Neuseeland

Geflügel / Schweiz/Frankreich

Kalb / Schweiz

Schwein / Schweiz

Die Herkunft unserer Fleischprodukte können variieren.

Menükomponenten zum Zusammenstellen

Dessert

Ofenküchlein mit Schlagrahm und Erdbeeren	11.00
Panna Cotta mit Beerencoulis und Mandelstreusel	12.00
Himbeertiramisu	12.50
klassisches Tiramisu	11.50
Schokoladenmousse auf Orangencarpaccio	12.00
Zweifarbiges Kokosparfait im Bisquitmantel auf mariniertem Ananassalat	13.00
Mohn – Zwetschgenstrudel serviert mit Vanillesauce	15.00
Erdbeersymphonie (Glace, Mousse, Salat)	13.00
Hausgemachter Schokoladenkuchen serviert auf Grenadine-Orangen-Carpaccio	14.00
Gebackene Apfelknödel im Haselnussmantel mit Vanille-Espuma und Zimtzucker	14.00
Sorbetvariation mit frischen Früchten	13.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	14.00
Joghurt Panna Cotta mit Aprikosencoulis	11.00
Beerentraum im Glas serviert	11.00
Käseteller mit Aprikosen-Nuss-Chutney und Birnenbrot	18.00

Menüvorschläge (je nach Saison)

Menu Frühling 1

52.50

Gurkensuppe mit Knoblauchcroutons (kalt)	8.50

Gebratene Maispouletbrust mit grünem Spargel und Eierschwämmli- Rahmsauce mit neuen Kartoffeln	33.00

Creamcheese Beerentraum	11.00

Menu Frühling 2

59.50

Saisonaler Salat mit grünem Spargel und frischen Kräutern	11.00

Gebratenes Zanderfilet mit Stampfkartoffeln, grünem Spargel und Orangen – Hollandaise	36.00

Himbeertiramisu	12.50

15

Menu Frühling 4

67.00

Saisonaler Salat mit grünem Spargel und frischen Kräutern	11.00

Mediterrane Kartoffelsuppe	9.00

Gebratene Maispouletbrust mit grünem Spargel und Eierschwämmli- Rahmsauce mit neuen Kartoffeln	33.00

Hausgemachter Schokoladenkuchen serviert mit frischen Früchten	14.00

Menüvorschläge (je nach Saison)

Menu Sommer 1

68.00

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto 10.00

Kalbsrücken am Stück gebraten mit grünem und weissem Spargel,
Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin 47.00

Joghurt Panna Cotta auf Aprikosencoulis 11.00

Menu Sommer 2

83.50

Melonenkugeln an Portwein mit Rohschinken Grissini 17.00

Brunnenkresse-Cappuccino mit Croûtons 8.50

Kalbsrücken am Stück gebraten mit grünem und weissem Spargel,
Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin 47.00

Ofenküchlein mit Schlagrahm und frischen Erdbeeren 11.00

Menu Sommer 3

97.50

Kleiner Crevetten- Melonencocktail mit Sprossensalat 10.50

Spargelcremesuppe 9.50

Pennette an Tomatensauce mit Buffalo Mozzarella und Rucola 19.00

Rose gebratenes Lammkarre mit Kräuterkruste an Barolojus
mit mediterranem Ofengemüse und Kartoffelgratin 48.00

Kleine Erdbeersymphonie (Glace, Mousse, Salat) 10.50

Menüvorschläge (je nach Saison)

Menu Herbst 1

75.00

Saisonale Blattsalate mit Croûtons und sautierten Eierschwämmli	13.00
dazu Himbeerdressing	

Rindsfilet mit Bourbon Pfeffersauce, dazu grüne Bohnen, Saisongemüse und Kartoffelgratin	48.00

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit frischen Früchten	14.00

Menu Herbst 2

63.00

Kürbiscremesuppe mit Kernöl	9.00

Gebratene Maispouletbrust an Rotweinjus mit Speck, Rosenkohl und Tagliatelle	38.00

Best of Wallberg Dessert Surprise klein mit 3 Desserts	16.00

17

Menu Herbst 3

88.00

Kürbiscremesuppe mit Kernöl	9.00

Tagliatelle mit Steinpilzen und frischen Waldkräutern	17.00

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Kartoffelstock	49.00

Zweifarbiges Kokosparfait im Bisquitmantel auf mariniertem Ananassalat	13.00

Menüvorschläge (je nach Saison)

Menu Winter 1

69.00

Pastinakencremesuppe mit Trüffelöl * * *	11.00
Kalbsrücken am Stück mit Steinpilzsauce, herbstlichem Gemüse und Kartoffelgratin * * *	47.00
Zimt Panna Cotta auf Orangensalat	11.00

Menu Winter 2

99.50

Lauwarmer Linsensalat mit gebratenem Kaninchenfilet * * *	13.00
Steinpilzcremesuppe * * *	9.50
Pennette mit Jakobsmuscheln an Limettensauce und Basilikum * * *	18.00
Rose gebratenes Lammkarre mit Kräuterkruste an Barolojus mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin * * *	48.00
Kleiner gebackene Apfelknödel im Haselnussmantel mit Vanille-Espuma und Zimtucker	11.00

18

Buffet ab 40 Personen

Wallberg „klein und fein“

55.00

Vorspeisenbuffet - Selbstbedienung

Bündnerfleisch * Mostbröckli * Salsiz * Rohschinken * Salami * Bergkäse * Hobelkäse *
Essiggemüse * Oliven * gemischtes Antipastigemüse * Vitello Tonnato * Parmaschinken mit
Melone * Tabouletsalat mit Minze * Focaccia all Rosmarino * Tomaten mit Bufalamozzarella *
verschiedene Blattsalate mit Dressing * Maissalat * Randensalat * Karottensalat * Brotstation,
verschiedene Sorten mit Butter

* * *

Hauptgang am Tisch serviert

Paniertes Kalbschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Saisongemüse

* * *

Dessertbuffet- Selbstbedienung

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

Buffet ab 40 Personen

Wallberg „superieur“

65.00

Vorspeisenbuffet - Selbstbedienung

Bündnerfleisch * Mostbröckli * Salsiz * Rohschinken * Salami * Bergkäse * Hobelkäse *
Essiggemüse * Oliven * gemischtes Antipastigemüse * Vitello Tonnato * Parmaschinken mit
Melone * Tabouletsalat mit Minze * Crevettencocktail mit Avocado und Orangen * Focaccia all
Rosmarino * Tomaten mit Bufalamozzarella * verschiedene Blattsalate mit Dressing * Maissalat *
Randensalat * Karottensalat * Brotstation, verschiedene Sorten mit Butter

* * *

Hauptgang am Tisch serviert

Kalbskarree am Stück gebraten an Senfsauce mit Saisonalem Gemüse

* * *

Dessertbuffet- Selbstbedienung

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

20

Buffet ab 40 Personen

Wallberg „de luxe“

85.00

Vorspeisenbuffet - Selbstbedienung

Bündnerfleisch * Mostbröckli * Salsiz * Rohschinken * Salami * Bergkäse * Hobelkäse * Essiggemüse * Oliven * gemischtes Antipastigemüse * Vitello Tonnato * Rauchlachs und geräucherter Stör an Honig-Senfsauce * Tabouletsalat mit Minze * Griechischer Salat mit Fetakäse * Crevettencocktail mit Avocado und Orangen * sautierte Crevetten mit Piri Piri * Focaccia all Rosmarino * 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 Bearnaise und mediterranem Gemüse

* * *

21

Dessertbuffet- Selbstbedienung

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

Buffet ab 40 Personen

Traditionelles Wallberg Buffet

75.00

Vorspeisenbuffet - Selbstbedienung

Bündnerfleisch * Mostbröckli * 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

Knusprig gebackene Pouletstreifen * Schweinehalsbraten * Kalbsbraten an Ittinger- Biersauce * gebackener Fleischkäse * Kroketten * Salzkartoffeln * Tagliatelle * Reis * Saisongemüse * diverse Saucen

* * *

Dessertbuffet- Selbstbedienung

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