



RESTAURANT
WALAU AMDEN

Menüvorschläge





ALLGEMEINE HINWEISE

Menübesprechung

Selbstverständlich unterstützen wir Sie gerne bei der Planung ihres Festes und stellen mit Ihnen das passende Menü zusammen. Bitte vereinbaren Sie vorgängig einen unverbindlichen Termin.

Ihr Menü

Vorliegend Gerichte gelten als Anregung und können gerne beliebig nach Ihren Wünschen zusammengestellt oder abgeändert werden. Gemeinsam werden wir alles daransetzen, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Ereignis für Ihre Gäste zu machen.

Preis

Die Preise verstehen sich inklusive 7,7% Mehrwertsteuer in Schweizer Franken. Die Anzahl der Personen hat keinen Einfluss auf den Preis.

Mindestbestellung

Ab 20 Personen ein Menü, bei kleinerer Personenzahl dürfen Sie gerne aus unserer Speisekarte auswählen.

Personenzahl

Ihre bei der Reservation genannte Personenzahl gilt als Richtwert. Fünf Tage vor dem Anlass benötigen wir eine verbindliche Personenzahl, inklusive der Anzahl Kinder mit Altersangaben. Für definitiv gemeldete, aber nicht erschienene Gäste, berechnen wir den vollen Preis.

Tischanordnung

Die Tische werden nach Ihren Wünschen, in Berücksichtigung der räumlichen Möglichkeiten, gestellt.

Tischdekoration

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, den Blumenschmuck für Ihren Tisch nach Ihren Wünschen zu organisieren. Blumenarrangements und Gestecke werden ab CHF 45.00 angeboten. Spezielle Menükarten fertigen wir gerne auf Ihren Wunsch an.

Verlängerung

Bei Anlässen kann die Sperrstunde, Montag bis Donnerstag (24.00 Uhr) sowie Freitag bis Sonntag (01.00 Uhr) bis längstens 03.00 Uhr auf der Gemeindebehörde verlängert werden. Die Bewilligung kann nur vom Restaurant Walau eingeholt werden und wird Ihnen in Rechnung gestellt.

Zapfengeld

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von:
50cl Weine CHF 16.00 pro Flasche
70cl Weine CHF 25.00 pro Flasche

Gültigkeit

ab 01.12.2021



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT WALAU

Das Panorama geniessen mit dem Walensee und den Glarner Alpen als Hintergrundkulisse. Nach dem Gaumenschmaus geht's zurück ins Tal – im Winter mit den Skiern oder dem Schlitten, im Sommer mit dem Sessellift oder dem Trotti-nett.

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Gemüse	Unsere Gemüsewahl besteht aus möglichst einheimischer Produktion



Vegetarisch

Vegetarische Gerichte

Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeiter.

APÉROVORSCHLÄGE

Cocktail Canapés; Appetithäppchen zubereitet mit Butters toast
(Mindestbestellung ab 12 Stück pro Sorte)

Bauernschinken	pro Stück	2.30
Salami	pro Stück	2.30
Spargelspitzen	pro Stück	2.30
Kräuter-Ei	pro Stück	2.30
Käsemousse	pro Stück	2.30
Thoncrème	pro Stück	2.30
Rauchlachs	pro Stück	2.60

Warmes Apéro-Gebäck (Mindestbestellung ab 12 Stück pro Sorte)

Mini Apéro-Schinkengipfeli	pro Stück	2.20
Mini Apéro-Chäschüechli	pro Stück	2.20
Mini Apéro-Pizzen	pro Stück	2.20
Mini Frühlingsrollen	pro Stück	2.20

Mini-Sandwiches (Mindestbestellung ab 12 Stück pro Sorte)

Verschiedene Brötchen gefüllt mit:

Salami	pro Stück	3.00
Bauernschinken	pro Stück	3.00
Fleischkäse	pro Stück	3.00
Käse	pro Stück	3.00

Wurzelbrot mediterran (Mindestbestellung ab 12 Stück pro Sorte)

Belegt mit:

Rohschinken	pro Stück	3.00
Bündnerfleisch	pro Stück	3.00
Rauchlachs	pro Stück	3.00

Gemüestängeli mit 2 verschiedenen Saucen im Glas	pro Person	3.00
Saisonales Gemüse		

Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	2.00
-----------------------------	-----------	------

Frucht-Spiessli	pro Stück	2.00
-----------------	-----------	------



APÉROPAUSCHALE AB 15 PERSONEN 30 MINUTEN

Apéro Walau

pro Person

18.00

Weisswein Tisin Bianco DOC Merlot oder
Prosecco Extra Dry DOCG, Ca Vittoria di Favero Lorenzo,
Bier, Orangensaft und Ammler Bergwasser

Blätterteigstangen umwickelt mit Rohschinken

Apéro Schibächnölli

pro Person

20.00

Weisswein Quintum Federweiss AOC oder
Prosecco Extra Dry DOCG, Ca Vittoria di Favero Lorenzo,
Bier, Orangensaft und Ammler Bergwasser

Mit verschiedenen Flammkuchen

Apéro Mattstock

pro Person

22.00


Weisswein Quintner Chardonnay AOC oder
Prosecco Extra Dry DOCG, Ca Vittoria di Favero Lorenzo,
Bier, Orangensaft und Ammler Bergwasser

Mini-Sandwiches gefüllt mit Käse, Schinken, Salami

SUPPEN

Rindskraftbrühe mit Flädli mit Backerbsen mit Eierstich und Sherry		5.50 +1.50 +1.00 +2.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum		8.50
Gemüsecremesuppe Je nach Saison: z.B. Spargel im Frühling, Kürbis im Herbst usw.		8.00

SALATE

Grüner Blattsalat mit Knusperkernen und gebratenen Champignons und Rauchlachsstreifen		7.50 +2.00 +3.00
Kleiner gemischter Salat		9.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons (nach Saison)		10.50
Salatsaucen zur Auswahl; Französisch, Italienisch, Himbeer-Vinaigrette		

VORSPEISEN KALT

Rauchlachsrose mit Meerrettichschaum serviert mit Toast		13.50
Trockenfleisch Carpaccio mit Sbrinzspäne und Gemüsevinaigrette		15.50
Hausgemachtes Rinds-Tatar serviert mit Toast und Butter		14.50

VORSPEISEN WARM

Weissweinisotto mit Steinpilzen Rucola und Parmesanspäne	14.50
Nudeln mit Rauchlachsstreifen an einer Safran-Limettensauce mit Honig	16.50

GERICHTE MIT RINDFLEISCH (CH)

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» Nudeln Gemüse	26.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Portweinjus Weissweinisotto mit Gemüsewürfeli	45.50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten Gemüse	42.00

GERICHTE MIT KALBFLEISCH (CH)

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce Nudeln Gemüse	45.00
Glasierter Kalbsbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock Gemüse	29.50
Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce Rösti	33.50

GERICHTE MIT SCHWEINEFLEISCH (CH)

Schweinsfilet an Champignonrahmsauce Nudeln Gemüse	31.00
Cordon-Bleu vom Schwein gefüllt mit Bergkäse und saftigem Schinken Pommes Frites Gemüse	29.00
Piccata vom Schwein Weissweinsrisotto	23.50


GERICHTE MIT POULETFLEISCH (CH/ FRANKREICH)

Pouletgeschneitztes an Currysauce Trockenreis Früchtgarnitur	24.00
Pouletbrust an rosa Pfeffersauce Pommes Frites Gemüse	29.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüse in Currysauce Trockenreis Früchtgarnitur		18.50
Zucchetti Piccata mit Weissweinsrisotto		18.50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

Spaghetti an Tomatensauce		7.00
Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites		11.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüse		9.00
1 Wienerli mit Pommes Frites		8.00

DESSERT

Käseteller mit Trauben, Nüssen und Birnenbrot		12.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce		7.50
Schwarzwälder Torte		5.50
Warme Waldbeeren mit Vanilleglacé		8.00
Frischer Fruchtsalat mit Glacé		7.50
Gebrannte Creme garniert mit Rahm		7.50
Panna Cotta mit Himbeersauce		7.50
Schokoladenmousse mit marinierten Beeren		8.50

Nachservice ist im Preis nicht inbegriffen



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Weiss	10cl	75cl
Quintner Chardonnay AOC, KÜMIN	7.00	48.00
Rosé		
Terre Alte Rosato Ticino DOC	6.50	45.00
Rot		
Malanser Pinot Noir Spätlese Barrique, von Salis	7.00	48.00

FLASCHENWEINE 50cl

Weiss	50cl
Pinot Grigio IGT	21.00
Tisin Bianco DOC Merlot	22.00
Saint-Saphorin AOC J&M Dizerens	24.00
Federweiss	
Quintum Federweiss AOC	24.00
Rot	
Tisin Rosso DOC Merlot	22.00
El Coto Rioja DOCa Crianza	26.00



FLASCHENWEINE 75cl

Weiss

SCHWEIZ

Urchig Cuvée Blanche VDP

Petite Arvine Trésors de Famille AOC , Maison Gillard

75cl

48.00

51.00

Rosé

SCHWEIZ

Terre Alte Rosato Ticino DOC, Gialdi

45.00

Rot

SCHWEIZ

Quintner Pinot Noir AOC, Kümin

Malanser Pinot Noir Spätlese Barrique, von Salis

48.00

48.00

ITALIEN

Barbera d'Asti Nobbio DOCG, Roberto Ferraris

Nero d'Avola Luna Passante IGP Terre Siciliane, Etike Vini

51.00

42.00

ÖSTERREICH

Z&Z Zweigelt Himmelreich Reserve, Zeitlberger

57.00

SCHAUMWEINE

Prosecco Extra Dry DOCG, Ca Vittoria di Favero Lorenzo

10cl

7.00

75cl

48.00



IHRE PERSÖNLICHEN NOTIZEN

Datum: _____

Zeit: _____

Personenzahl: _____

Apéro: _____

Menü: _____

Allergien: _____

Weine: _____

Getränke: _____

Blumenschmuck: _____

Spezielles: _____
