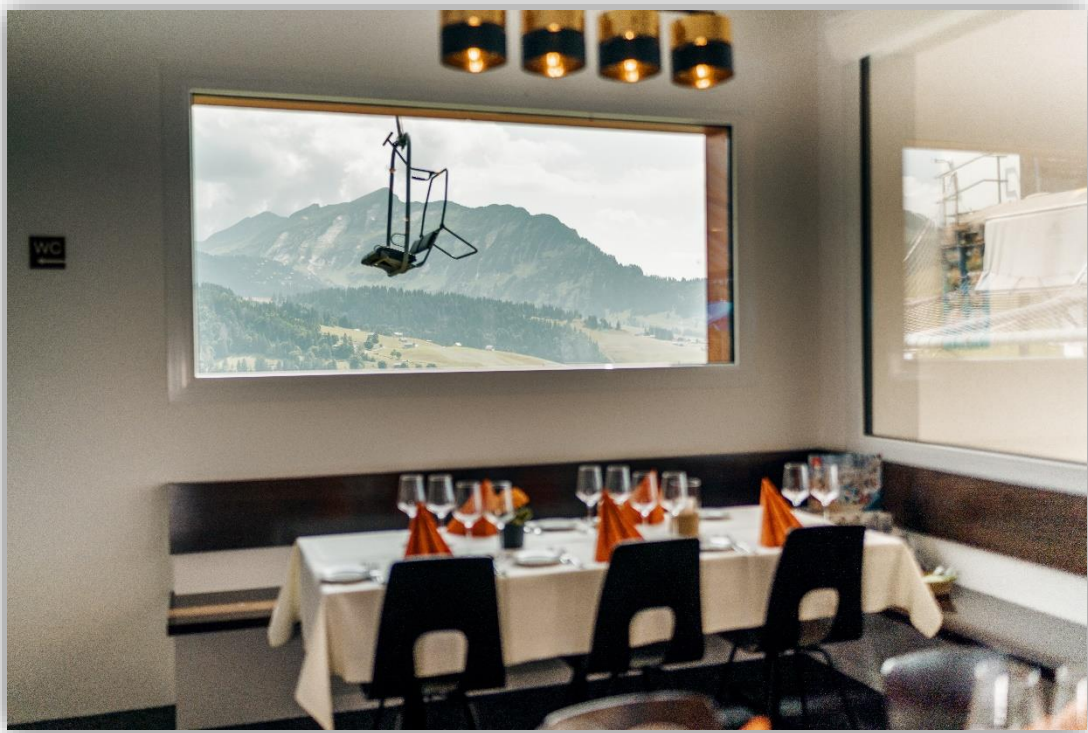




RESTAURANT
WALAU AMDEN

Menüvorschläge Weihnachtsessen





Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse, einen Anlass bei uns im Restaurant Walau durchzuführen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie kombinierte Angebote speziell für die Wintersaison. Selbstverständlich sind wir gerne bereit, auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Menü-Zusammenstellung.

Für ein persönliches Gespräch wenden Sie sich bitte an:

Walder Verena Betriebsleiterin

Beachten Sie die Allgemeine Hinweise, damit wir Sie mit einem reibungslosen Ablauf überzeugen können. Sie und Ihre Gäste in unserem Haus begrüßen und verwöhnen zu dürfen, ist uns eine Freude.

Wir setzen alles daran, Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis in einer wohltuenden Atmosphäre zu bescheren.

Räumlichkeiten

Restaurant	40 Sitzplätze
Terrasse oben	40 Sitzplätze
Terrasse unten gedeckt	40 Sitzplätze

Unsere Öffnungszeiten

Täglich	09.00-16.15 Uhr (Vorbehalt: Sessellift ist in Betrieb)
	Für angemeldete Bankette auch spätere Schlusszeiten möglich



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.



MENÜ 1

Apéro auf der gedeckten Terrasse

Weisser Glühwein, Orangenpunsch dazu Birnenbrot pro Person 13.00

Rindsbouillon mit Flädli

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Kartoffelgratin

Gemüse

Nachservice Beilagen

Duo vom Sorbet mit frischen Früchten garniert pro Person 49.00

Menü mit Apéro inkl. Bergfahrt mit dem Sessellift pro Person 69.00

Nachservice ist im Preis nicht inbegriffen



MENÜ 2

Apéro auf der gedeckten Terrasse

Weisser Glühwein, Orangenpunsch dazu Birnenbrot pro Person 13.00

Nüsslisalat mit Speck

Roastbeef rosa gebraten an Sauce Béarnaise

Röstikroketten

Gemüse

Nachservice Beilagen

Zimtglace mit warmem Zwetschgenkompott pro Person 52.00

Menü mit Apéro inkl. Bergfahrt mit dem Sessellift pro Person 72.00

Nachservice ist im Preis nicht inbegriffen



MENÜ 3

Apéro auf der gedeckten Terrasse

Weisser Glühwein, Orangenpunsch dazu Birnenbrot pro Person 13.00

Gemischter Salat

Schweinscarré-Braten an Cognacrahmsauce

Nudeln

Gemüse

Nachservice Beilagen

Zweierlei Schokoladenmousse garniert mit Früchten pro Person 47.00

Menü mit Apéro inkl. Bergfahrt mit dem Sessellift pro Person 67.00

Nachservice ist im Preis nicht inbegriffen

Für die Rückkehr kann eine Fackelwanderung oder Schlitten organisiert werden.

Ebenfalls besteht die Möglichkeit ein Rücktransport von der Talstation Skilift Bärenfall ins Dorf durch die AWA mit einem kleinen Bus kostenpflichtig zu organisieren.



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: _____
