



Anniversary menu 111 years

“Amuse bouche”

*WALTHER Franciacorta
Pietro Plozza, Poschiavo*



*Jerusalem artichoke cream soup
Tatar of air-dried Grisons meat and croutons*



*In Engadine butter sautéed sole fillet
with Swiss Oona caviar
Champagne sauce
Potato puree and leaf spinach*

*Pinot blanc AOC 2017
Andrea Lauber, Malans*



*Dressed steak
of saddle of Swiss calf
Perigord sauce
Homemade tagliatelle pasta
Braised root vegetables*

*Lorlando Riserva 2015 DOC Barrique
Nero d'Avola, Assuli Baglio, Sicily*



*Mille-feuille of caramelized
puff pastry and vanilla cream
Apple ragout and rum ice-cream with Zacapa 23*

*

*Jubilee offer CHF 111
including wine accompaniment (1 glass each)*



BUN ANNIVERSARI
1907 – 2018
111 JAHRE HOTEL WALTHER
vom Palace Hotel Pontresina zum Hotel Walther

Jubiläumsmenu 111 Jahre

“Gruss aus der Küche”

*WALTHER-Franciacorta
Pietro Plozza, Poschiavo*



Aufgeschäumtes Topinambur-Süppchen
Tatar vom Bündnerfleisch und Croûtons



In Engadiner Butter gebratenes Seezungenfilet
mit Schweizer Alpenkaviar Oona
Champagnerschaum
Kartoffelmousseline und junger Blattspinat

*Pinot blanc AOC 2017
Andrea Lauber, Malans*



Aufgeschnittenes Steak
vom Schweizer Milchkalbsrücken
Sauce Périgord
Hausgemachte Tagliatelle
Geschmortes Wurzelgemüse

*Lorlando Riserva 2015 DOC Barrique
Nero d'Avola, Assuli Baglio, Sizilien*



Mille-feuille von karamellisiertem
Blätterteig und Vanillecreme
Apfelragout und Rumglace mit Ron Zacapa 23

*

Jubiläumspreis CHF 111
inklusive Weinbegleitung (je 1 Glas)