



Walch's
Rote Wand
Gourmet Hotel



Rote Wand Klassiker
Alternativen zum Menü

Paté vom heimischen Wild | Preiselbeeren aus eigener Herstellung
Pickels | Hausgemachtes Sauerteigbrot
EUR 24

Rote Rüben | Himbeere | Walnuss | Geräucherter Topfen
EUR 24

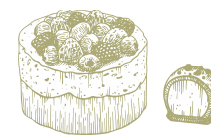
Rindssuppe | Frittaten
EUR 16

Geschmorte Karotte | Vadouvan | Quinoa | Spitzkraut |
Ziegenfrischkäse
EUR 28

Wienerschnitzel vom Kalb | Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln
EUR 38

Gekochter Tafelspitz
Röstkartoffel | Cremespinat | Apfelkren | Schnittlauchsauce
EUR 38

Rote Wand Eiskaffee
EUR 13



Buttermilchschmarren | Zwetschgenröster
EUR 24

Menü des Tages



4 Gänge inkl. Gedeck	EUR 80
5 Gänge inkl. Gedeck	EUR 98
6 Gänge inkl. Gedeck	EUR 110

Für unsere Hausgäste mit Abendessen:
Wir servieren das Menü des Tages. Alternativ kann als Hauptspeise
auch das Wienerschnitzel oder der Tafelspitz zum Aufpreis von
EUR 12 bestellt werden. Gerne servieren wir auch Fondue auf
Vorbestellung und zu einem Aufpreis von EUR 22 pro Person.

Weinkarte



Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend
Ihre Familie Walch & Rote Wand Team

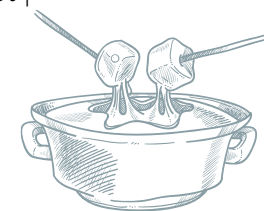


Rote Wand Fondue

Fondue Chinoise
Rindsfilet- und Kalbsfleischscheiben | Verschiedene Saucen
Blattsalate mit Hausdressing | Knoblauch-Sauerteigbrot
Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln
EUR 68

Zuger Fischfondue
Fische vom Zuger Fischteich Fam. Mittermayr
Regenbogenforelle | Lachsforelle | Zuger Seesaibling | Stör
Forellenkaviar | Verschiedene Saucen | Knoblauch-Sauerteigbrot
Butterreis | Blattsalate mit Hausdressing
EUR 68

Fondue Vegetarisch
Auswahl an knackigem Saisonsgemüse | Bio-Eigelb vom Martinshof
Verschiedenen Saucen | Knoblauch-Sauerteigbrot |
Rosmarinkartoffeln
Blattsalate mit Hausdressing
EUR 50



Rote Wand Käsefondue
In Weißwein und Vorarlberger Kirschbrand
geschmolzener Bregenzerwälder Berg- und Alpkäse
Sauerteig-Brotwürfel | Junge Erdäpfel | Preiselbeeren | Mixed Pickles
Blattsalate mit Hausdressing
EUR 55

