

marina

RESTAURANT



Schön, dass Sie unser Gast sind!
Nice to have you here.

marina
WALENSEE



Herzlich Willkommen im Marina Restaurant am Walensee

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen und verwöhnen zu dürfen und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Wir sehen uns als Ihren Genusshafen, ob im turbulenten Alltag, nach einer ausgiebigen Wanderung am Flumserberg oder auch während Ihres Ferienaufenthaltes am schönen Walensee.

Mit höchster Sorgfalt wählen wir die Produkte aus, die wir für Sie verarbeiten. Die reichen Schätze unserer Region sind uns sehr wichtig und unser Ziel ist es, Ihnen diese auf dem Teller oder im Glas weiterzugeben.

Für Ihr ehrliches Feedback sind wir sehr dankbar!

Wollen Sie Ihr Fest bei uns feiern?

Sprechen Sie uns an oder schreiben Sie uns ein E-Mail an reservation@marina-walensee.ch

Welcome to the Marina Restaurant at Walensee

Dear guests

We look forward to welcoming and pampering you in our restaurant and hope that you feel comfortable with us. We want to be your pleasure harbour, whether in turbulent everyday life, after a long hike on the Flumserberg or during your holiday at the beautiful Walensee.

The highest level of care characterizes our selection of products that we prepare for you. We value the rich treasures of our region very much and we want you also to have this appreciation on the plate or in the glass.

We do appreciate your honest feedback!

Do you want to celebrate your party with us?

Talk to us personally or send us an e-mail to reservation@marina-walensee.ch

Wine / Dine

Frümsel CHF 7.00
100% Rindfleisch „ Meatballs“ an Tomatensauce
100% Beef balls on a hot tomato sauce

V Brisi CHF 6.00
Käse von der Alp Fursch, 3 Monate gereift
cheese from the alp Fursch, 3 month matured

Scheibenstoll CHF 8.00
Luftgetrockneter Bündner Rohschinken
Air-dried raw ham from Graubünden

Selun CHF 13.00
Alpschwein Salsiz vom Alpen Hirt 85g
Pig sausage from alpine herdsman 85g

Chäserrugg CHF 19.00/23.00
Zvieriplatte alle Marina
mit Bündnerfleisch , Coppa, Salzis , Birnenbrot
Alpkäse von der Alp Fursch, eingelegtes Gemüse
Snack plate with Bacon, ham, pear bread alp cheese, pickled vegetables

Unsere Weinempfehlungen *Our wine recommendations*

Johann Schwarz Cuvée «Kumarod Rot», Burgenland, Österreich 2017 CHF 46.00

Traubensorten: Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch. Dunkle, saftige Fruchtnoten, Brombeeren und schwarze Kirschen, attraktives Bouquet. Saftig präsen- tannine, lebendig strukturiert, feines Nougat im Abgang,

Vorspeisen / Starters

V	Gemischter Salat An Hausdressing nach Wahl: italienisch ,französisch oder Balsamico - Vinaigrette <i>Mix salad</i> <i>On house dressing of your choice:</i> <i>Italian, French or Balsamico - Vinaigrette</i>	CHF	11.00
V	Bunter Wintersalat Vegetarischer kalorienarmer Blattsalat An Walnuss – Vinaigrette mit gesunden Kernen, Sprossen, Granatapfel <i>Colourful winter salad</i> <i>Vegetarian Low Calorie Leaf Salad An Walnut - Vinaigrette</i> <i>with healthy seeds, sprouts, pomegranate</i>	CHF	14.00
V	Marina Salatschüssel Saisonale Salate mit unserem Dressing nach Wahl <i>Marina salad bowl</i> <i>Seasonal salads with our homemade dressing</i>	für 1 Person CHF jede weitere Person CHF	13.00 6.00
V	Nüsslisalat „Mimosa“(C) An französischer Salatsauce, gehacktem Ei <i>Nut salad "Mimosa"</i> <i>On French salad dressing, chopped egg</i>	CHF	15.00
V	Blaue Kartoffelgnocchi (A/G) an Flumserbutter Emulsion, Datteltomaten, Pinienkerne <i>blue potato Gnocchi</i> <i>served with gorgonzola, tomatoes, pumpkin and garden cress</i>	CHF	17.00
	Beef Tatar /CH (M/A) mit Toast, Butter und Wildkräutersalat <i>Beef tartare</i> <i>served with toast, butter and wild herb salad</i>	CHF CHF	18.00 32.00

Unsere Weinempfehlungen *Our wine recommendations*

Bodegas Roda Reserva, Rioja, Spanien 2015

Traubensorten: Tempranillo, Graciano, Garnacha. Mit Noten von reifen Kirschen, dunklen Pflaumen, Heidelbeeren. Lavendel- und Veilchen-Töne, Arabica-Kaffee und würzige Unterholz-Noten. Mit Druck und Tiefe am Gaumen.

CHF 86.00

Suppen / Soups

Rindskartoffelbrühe (L) CHF 10.00
 Mit Sherry
Beef carve broth
With Sherry

Bündner Gerstensuppe „Grossmutter Art“(A/L/O/
 mit Schraubenbrot CHF 11.00
Graubündner barley soup "Grandmother Art"
with screw bread

✓ Karotten – Ingwerschaumsuppe(G/H) CHF 13.00
 Mit Flumser Milchschaum
Carrots - Ginger foam soup
With Flumser milk foam

Pasta & Vegetarische Gerichte / Pasta & Vegetarian dishes

✓ Champagner Risotto (G) CHF 22.00
 Aquarello Risotto, Zitrone, Parmesan
Champagne Risotto (G)
Aquarello Risotto, Lemon, Parmesan cheese

✓ Veganes Gemüsecurry (E/N/O/H) CHF 23.00
 An Curry-Kokosnussmilchsauce, Wok Gemüse, geröstet Cashenüsse
 Zweierlei Sesam , Basmatireis, Pappadums
Vegan vegetable curry
With curry coconut milk sauce, wok vegetables, roasted cashenuts
two kinds of sesame, basmati rice, pappadums

Frische Burrata Ravioli (A/O/G/C/H) CHF 24.00
 An Butter- Kraftbrühe Emulsion, geröstet Pinienkerne, Rucola
 frischer Burrata
Fresh Burrata Ravioli
Butter and bouillon emulsion, roasted Pine nuts, rocket salad fresh burrata

Unsere Weinempfehlungen *Our wine recommendations*

Massimo Rivetti Langhe Arneis, Piemont, Italien 2018 CHF 46.00

In der Nase Aromen von gelben Früchten, Nektarine und feinen, würzig-
 blumigen Noten von blühenden Kräutern. Am Gaumen Zitrus-

Töne zeigend, mit Frische und Zug und einer typischen, dezenten Mandelnote im Abgang.

Hauptgänge / Main dishes

Marina Fitness-Teller / Marina Fitness-Plate

Gemischter Salat und frische Früchte

Mixed salad and fresh fruits

mit Zander-Chnusperli und hausgemachter Sauce Tartar (C/A) CHF 28.00
with crispy Zander and tartar sauce

mit sautierter Pouletbrust aus dem St. Rheintal (H/L) CHF 29.00
with sauteed chicken breast

mit gebratenem Felchenfilet (A/D/L) CHF 34.00
with roasted salmon trout fillet

Unsere Weinempfehlungen *Our wine recommendations*

Patrick Piuze Chablis „Terroir de Courgis“, Chablis, Frankreich 2018 CHF 68.00

Dieser mineralische Chardonnay, welcher so nur in Frankreich wächst, begeistert mit einem angenehmen Gaumenfluss und langanhaltendem Abgang, sodass er zu opulenten Vorspeisen passt.

Fleisch & Fisch / Meat & Fish

Spaghetti Bolognese (A/G) CHF 19.00
mit 100% Rindfleisch Bolognese, Parmesanflocken
Spaghetti Bolognese
with 100% beef Bolognese, parmesan flakes

Marina Burger (A/G/L/N) CHF 25.00
mit 100% Rindfleisch, Alpkäse und Pommes Frites
Marina Burger
with 100% beef, cheese from the alps and french fries

Unsere Weinempfehlung *Our wine recommendation*

Hannes Reeh «Zweigelt unplugged», Burgenland, Österreich 2017 CHF 55.00

Sein eleganter, gut strukturierter Gaumen mit intensiver Kirschfrucht und feiner Extraktsüsse, passt zu der würzigen, mitunter auch süsslichen Speise, die feinen Tanninen bringen Eleganz ins Spiel.

Schweins Cordon Bleu (C/A)			CHF	29.00
gefüllt mit Kochschinken und rezenten Bergkäse Mit Ostschweizer Pommes , Saison Gemüse <i>Pork Cordon Bleu</i> <i>filled with boiled ham and recent mountain cheese</i> <i>with Ostschweizer french fries , season vegetables</i>				
Grillierter Pouletbrust aus dem St.Galler Reintal (C/O)			CHF	33.00
An Chili-Limettenbutter mit Federkohl, Süsskartoffeln <i>Grilled chicken breast from St.Gallen</i> <i>on chili-lime butter with spring cabbage, sweet potatoes</i>				
Unsere Weinempfehlung <i>Our wine recommendation</i>				
Kollwentz «Eichkogel», Burgenland, Österreich 2015			CHF	86.00
Dieses Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt ist die ideal Kombination: Saftig und doch elegant, druckvoll und mit dezenten Cassis-Noten im Abgang.				
Frische Kalbsleber (L)			CHF	36.00
An Apfel – Calvados Sauce mit Butterrösti und Röstzwiebeln <i>Fresh veal liver</i> <i>An Apple – Calvados sauce with roasted butter and roasted onions</i>				
Unsere Weinempfehlung <i>Our wine recommendation</i>				
Dorina Lindemann Touriga Nacional, Alentejo, Portugal 2016			CHF	63.00
Passt als idealer Begleiter durch seinen saftigen Gaumen, die Frucht ist rund und mit angenehmer Opulenz, das leichte Vanille im Abgang begeistert zudem.				
Geschmorte Schweizer Kalbshaxe (L/G/A)			CHF	41.00
mit hausgemachter Kartoffelstock, Speckbohnen <i>Braised Swiss veal shank</i> <i>with homemade potato stock, bacon beans</i>				
Rinderfilet aus der Region (C/A/G/P)				
An Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und gebackenen Blumenkohl <i>Fillet of beef from the region</i> <i>With pepper sauce with potato gratin and</i> <i>baked cauliflower</i>	Ladies cut	180gr	CHF	46.00
Unsere Weinempfehlung <i>Our wine recommendation</i>				
Tenuta Monteti „Monteti“, Toskana / Maremma, Italien 2014			CHF	89.00
Der vollmundige, komplexe Gaumen mit seinen feinsandigen Tanninen ist sehr harmonisch mit Kalbfleisch und begleitet die Speisen langanhaltend. Die				

Traubensorten Petit Verdot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc sind tänzerisch ineinander verwoben.

Rindsfiletspitzen“Stroganoff“ (G/A)	CHF	41.00
An samiger Sauce, Chilifäden , mit frischen Tagliatelle		
<i>Beef file tips "Stroganoff"</i>		
<i>With velvety sauce, chilli threads, with fresh tagliatelle</i>		
Unsere Weinempfehlung <i>Our wine recommendation</i>		
Hansruedi Adank Fläscher Syrah, Graubünden 2016	CHF	87.00
Passt wunderbar zu Rindfleisch. Am Gaumen leicht tabakige Eichenholzwürze, saftiger, Körper, feinsandiges Tannin.		
Gebratenes Felchenfilets aus dem Walensee (A/D)	CHF	39.00
mit Aquarello Risotto,und mini Gemüse		
<i>Roasted trout fillets</i>		
<i>with risotto, pumpkin and mini vegetables</i>		

Unsere Weinempfehlung *Our wine recommendation*

Paul Pillot Chassagne Montrachet, Burgund, Frankreich 2017

CHF120.00

Eine Kombination auf hohem Niveau durch die ausdrucksstarken Komponenten. Dieser Chardonnay hat einen lebendigen Gaumen mit schönem Säure-Nerv und feinherbem Touch im sehr langanhaltenden Abgang. Burgund in Vollendung.

Auf Vorbestellung

On advance order

Für 2 Personen/ Preis pro Person

For 2 persons / price per person

Châteaubriand - Zartes Rindsfilet aus Flums (C)

(serviert in 2:Gänge)

200gr CHF 64.00

am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise,

Ostschweizer Pommes, Saisongemüse

Châteaubriand - Tender fillet of beef from Flums

(served in 2:courses)

fried in one piece with sauce Béarnaise,

Ostschweizer Pommes, seasonal vegetables

Unsere Weinempfehlung *Our wine recommendation*

Hansruedi Adank Fläscher Syrah, Graubünden 2016

CHF 87.00

Passt wunderbar zu Rindfleisch. Am Gaumen leicht tabakige Eichenholzwürze,

saftiger, Körper, feinsandiges Tannin.

Forelle ganz in der Salzkruste aus dem Weisstanental/SG (D)

Forellenzucht Schwendi

CHF 39.00

mit Salzkartoffeln und braune Butter

Trout all in the salt crust from the Weisstanental/SG

Trout farm Schwendi

with boiled potatoes and brown butter

Unsere Weinempfehlung *Our wine recommendation*

Irene Grünenfelder, Jeninser Pinot Blanc, Graubünden 2018

CHF 84.00

1995 wurde das Weingut Eichholz von Irene Grünenfelder mit 3 ha als "Ein-Frau-Betrieb" neu

aufgebaut. Sie strebt danach Weine zu keltern, die ihre ganz eigene Vorstellung von Ausdruck eines

perfekten Trinkgenusses bieten. Irene Grünenfelder's Weine entstehen im Rebberg, die Kellerarbeit

wird minimiert und die Pflege in den Fässern mit viel Ruhe und Zeit erledigt. Der Wein eignet sich

ideal zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten, sowie hellem Fleisch

Auf Vorbestellung

On advance order

Ab 2 Personen/ Preis pro Person

From 2 persons / price per person

Fondue Chinoise à discrétion

Wählen Sie zwischen diesen beiden genussvollen Varianten:

wie zuhause:

Rind-, Schweine- und Pouletfleisch,
von Hand geschnitten,
Kalbfleischbällchen.

CHF 48.00

wie zuhause und zusätzlich s`beschte vom Rind

mit je 100g Entrecôte und 100g Filet,
von Hand geschnitten.

CHF 59.00

dazu servieren wir:

verschiedene Saucen,
Langkorn Reis,
Ostschweizer Pommes frites,
buntes Mischgemüse

Inklusive einer Schüssel Salat als Vorspeise

Unsere Weinempfehlungen *Our wine recommendations*

Marina Kindermenü / Marina kids menu



Räuber-Teller
Leerer Teller
zum Mitessen bei den Grossen
CHF 0.—



Wicki-Teller
Zanderknusperli vom Walensee
mit Gemüse und Reis
CHF 15.00



Paw Patrol
Paniertes Schweinsschnitzel
mit Gemüse und Pommes frites
CHF 21.00



Bob der Baumeister
Frische Spaghetti
mit Tomatensauce
CHF 13.00



Heidi-Teller
Chicken Nuggets
mit Gemüse und Pommes
CHF 13.00



Tom und Jerry
Hörnli und Gehacktes
CHF 13.00

Dazu gibt es einen feinen Sirup und nach dem Essen dürft ihr euch eine Kugel Glace aussuchen.

HABT IHR SCHON UNSER KINDERSPIELZIMMER BESUCHT?

Pizza

Winter-Pizza Vegi (A/G) Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse und Oregano <i>Figs, pumpkin, goat cheese and pine nuts</i>	CHF 17.00/21.00
Winter-Pizza mit Landrachspeck (A/G) Tomaten, Mozzarella, Gruyere, Alp, Oregano <i>venison-entrecôte, pear, cranberry, bacon and grapes</i>	CHF 20.00/27.00
Margherita (A/G) Tomaten, Mozzarella, Oregano <i>Tomatoes, mozzarella, oregano</i>	CHF 12.00/16.00
Prosciutto (A/G) Tomaten, Kochschinken, Mozzarella, Oregano <i>Tomatoes, cooked ham, mushrooms, mozzarella, oregano</i>	CHF 15.00/19.00
Salami (A/G) Tomaten, italienische Salami, Mozzarella, Oregano <i>Tomatoes, italian salami, mozzarella, oregano</i>	CHF 15.00/19.00
Marina (A/G) Tomaten, Rindfleischstreifen, Grillgemüse, Mozzarella <i>Tomatoes, beef strips, grilled vegetables, mozzarella</i>	CHF 20.00/27.00
Montagna (A/G) Tomaten, Molseralpkäse, Speck, Zwiebeln, Knoblauch <i>Tomatoes, cheese from the Molseralp, bacon, onions, garlic</i>	CHF 17.00/21.00
BBQ Chicken (A/G) Tomaten, Pouletbruststreifen, rote Zwiebeln, Peperoni, BBQ-Sauce <i>Tomatoes, chicken breast slices, red onions, sweet pepper, BBQ sauce</i>	CHF 19.00/23.00
Diavolo (pikant) (A/O) Tomaten, pikanter Salami, Knoblauch, Oliven, Peperoncini <i>Tomatoes, spicy salami, garlic, olives and peperoncini</i>	CHF 16.00/20.00
Tonno (A/G) Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oliven <i>Tomatoes, tuna, onions, capers, olives</i>	CHF 16.00/20.00

Desserts

Vermicelles mit Rahm (C/G) <i>«Vermicelles» a swiss chestnut dessert with whipped cream</i>	CHF	7.00/10.00
Panna cotta (A/C/G) mit Waldbeeren <i>Panna cotta with wild berries</i>	CHF	10.00
Ofenfrischer Apfelstrudel(A/C/G/H) mit Vanilleglace und Rahm <i>Oven-fresh apple strudel with vanilla ice cream and cream</i>	CHF	13.00
Käsevariation (E/G/A) mit Chutney, Nüssen, Brot und Butter <i>Cheese variation with chutney, nuts, bread, and butter</i>	CHF	14.00
<p>Unsere Weinempfehlungen <i>Our wine recommendations</i></p> <p>Niepoort LBV Late Bottled Vintage Port, Douro, Portugal 2013 CHF 57.00</p> <p>Traubensorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão und andere</p> <p>Aroma von reifen, roten Beeren, Kirschen und Gewürzen, leichte Pfeffernote und dunkle Schokolade. Am Gaumen Konzentration und Volumen mit festen Tanninen, gleichzeitig elegant und weich. Benotung: Parker 92/100.</p>		
Cafe Affogato (A/C/G) Vanilleglace mit einem Espresso-Shot <i>Cafe Affogato Vanilla ice-cream with one espresso shot</i>	CHF	6.00
Eiskaffee «Marina»(C/G) mit Eiskaffee Glace und Rahm (gerührt) <i>Iced Coffee "Marina" with iced coffee and cream (stirred)</i>	CHF	7.00/11.00

Sorbet Mango mit Mango Sorbet und Prosecco		CHF	9.00
Colonel mit Zitronen Sorbet und Wodka		CHF	9.00
Coupe Danemark (C/G) mit Vanille Glace mit Schokoladensauce und Rahm		CHF	7.00/11.00
Coupe Cioccolato (C/G) mit Schokoladen – und Vanille Glace mit Schokoladensauce und Rahm		CHF	7.00/11.00
Coupe Soleil mit Himbeer - Mango – und Zitronensorbet mit fischen Früchte		CHF	7.00/11.00
Rahmeis (G) Vanille, Tiramisu, Cafe Macchiato, Milkschokolade, Cafe, Stracciatella	Preis pro Kugel	CHF	3.50
Sorbets Himbeer, Zitrone, Mango	Preis pro Kugel	CHF	3.50
	Rahmzuschlag	CHF	1.50

Fleischdeklaration

Poulet CH , aus der Region / *chicken CH*

Rind CH aus der Region / *beef CH*

Kalb CH aus der Region / *calf CH*

Schwein CH , aus der Region / *pork CH*

Fische CH aus der Region / *trout CH*

Allergeninformationen

A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere / C-Eier / D-Fisch / E-Erdnuss / F-Soja

G-Milch & Laktose / H-Schalenfrüchte / L-Sellerie / M-Senf / N-Sesam / O-Sulfite

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.

marina

RESTAURANT

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

*Please inform us about any incompatibilities and allergies.
We are happy to give you detailed information about possible allergens in each dish.
All prices are in CHF including VAT.*

Aperitif

Prosecco	1 dl	CHF	8.00
	7.5 dl	CHF	44.00
Heimathafen	2 dl	CHF	11.00
Roter Vermouth mit Tonic und Orange			
Aperol Sprizz	2 dl	CHF	12.00
Aperol, Prosecco, Soda und Orange			
Campari Soda/Orange	2 dl	CHF	13.00/14.00
Martini Bianco	4 cl	CHF	8.50
Cynar	4 cl	CHF	8.50
Hugo	2 dl	CHF	13.00
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limette und frische Pfefferminze			
Virgin Hugo <i>alkoholfrei</i>	1 dl	CHF	8.50
Holunderblütensirup, Soda, Limette und frische Pfefferminze			
Crodino <i>alkoholfrei</i>	1 dl	CHF	5.00
San Bitter <i>alkoholfrei</i>	1 dl	CHF	5.00

Getränke

Wasser mit/ohne Kohlensäure	3 dl	CHF	4.00
	7 dl	CHF	7.00
	1 l	CHF	8.50
Rivella rot	3 dl	CHF	4.50
Coca Cola	3 dl	CHF	4.50
Coca Cola Zero	3 dl	CHF	4.50
Sprite	3 dl	CHF	4.50
Fanta	3 dl	CHF	4.50
Fusetea Lemon / Peach	3 dl	CHF	4.50
Orangensaft <i>frisch gepresst</i>	2 dl	CHF	7.00
Shorley	3 dl	CHF	4.50
Gents Tonic	3 dl	CHF	4.50
Red Bull	2 dl	CHF	5.50

Schützengarten Bier

Edelspez	3 dl	CHF	5.50
Panaché	3 dl	CHF	5.00
Lager	5 dl	CHF	6.50
Klosterbräu	3 dl	CHF	6.50
Weisser Engel	5 dl	CHF	7.50
Marina Bier, Lager	3 dl	CHF	4.80
	5 dl	CHF	5.80
Marina Panaché, Lager	3 dl	CHF	4.80
	5 dl	CHF	5.80
Schützengarten <i>alkoholfrei</i>	3 dl	CHF	5.00
Möhl – Saft vom Fass	5 dl	CHF	6.50
Möhl – Saft vom Fass <i>alkoholfrei</i>	5 dl	CHF	6.00

Longdrinks

Bombay Gin Tonic	40 % Vol.	4 cl	CHF	14.00
Breil Pur Gin Tonic	45 % Vol.	4 cl	CHF	16.00
Gin 27 Tonic	43 % Vol.	4 cl	CHF	16.00
Monkey 47 Gin Tonic	47 % Vol.	4 cl	CHF	16.00
Hendrick's Gin Tonic	41.4 % Vol.	4 cl	CHF	16.00
Xellent Swiss Edelweiss Gin	40 % Vol.	4 cl	CHF	16.00
Cuba Libre	40 % Vol.	4 cl	CHF	14.00
Vodka Orange	40 % Vol.	4 cl	CHF	14.00
Cynar	17 % Vol.	4 cl	CHF	8.50
Martini Bianco	15 % Vol.	4 cl	CHF	8.50

Spirituosen

Lipp Zwetschghe	41 % Vol.	2 cl	CHF	11.00
Lipp Williams	41 % Vol.	2 cl	CHF	11.00
Lipp Kirsch	41 % Vol.	2 cl	CHF	11.00
Remy Martin	40 % Vol.	4 cl	CHF	8.00
Gonzengüggs Kerner	40 % Vol.	2 cl	CHF	7.50
Gonzengüggs Likor	40 % Vol.	2 cl	CHF	7.50
Gonzengüggs Marc	40 % Vol.	2 cl	CHF	7.50
Grappa Brunello	41 % Vol.	2 cl	CHF	5.50
Grappa Fior di Vite	41 % Vol.	2 cl	CHF	4.50

Heissgetränke

Espresso	CHF	4.00
Espresso Doppio	CHF	5.00
Espresso Macchiato	CHF	4.50
Kaffee Crème	CHF	4.50
Schale	CHF	5.50
Cappuccino	CHF	5.50
Latte Macchiato	CHF	6.00
Heisse Schokolade/Ovomaltine	CHF	5.50
Heisse Milch	CHF	4.00
Diverse Tees	CHF	4.00

Alkoholhaltige Heissgetränke

Kaffee Lutz	CHF	7.50
Kaffee Fertig	CHF	7.50
Schümli Pflümli	CHF	8.50

marina
RESTAURANT

marina
HOTEL

Das Marina Hotel

Das Marina Hotel bietet ihren Gästen **16 moderne, helle und gemütliche Hotelzimmer, 6 Ferienwohnungen und 5 Suiten** mit Blick auf den wunderschönen Walensee oder das imposante Bergpanorama.

Der ausgezeichnete Standort des Hotels am Walensee ermöglicht im Winter wie im Sommer die Talstation der Bergbahnen Flumserberg innerhalb 2 Gehminuten zu erreichen. Zudem ist die Lage besonders geeignet für Ausflüge ins Heidiland, rund um den Walensee oder Richtung Zürich und Bad Ragaz. Auch für sportliche Aktivitäten ist die Umgebung rund um den Walensee und am Flumserberg ein richtiges Paradies.

Sie möchten gerne eine erholsame Nacht im Marina Hotel verbringen?
Wenden Sie sich direkt an unsere Mitarbeiter. Wir buchen gerne ein Zimmer für Sie.

The Marina Hotel

The Marina Hotel offers its guests 16 modern, bright and cosy hotel rooms, 6 holiday apartments and 5 suites with a view of the beautiful Lake Walen or the impressive mountain panorama.

The excellent location of the hotel located by Lake Walen makes it possible to reach the valley station of the Flumserberg skiing resort near Zurich and its lifts within 2 minutes on foot, both in winter and summer. The location is also particularly suitable for excursions to Heidiland, around Lake Walen or towards Zurich and Bad Ragaz. The area around Lake Walen and Flumserberg ski resort is also a real paradise for sporting activities.

*You would like to spend a restful night at the Marina Hotel?
Contact our staff. We would like to book a room for you.*

