



THE CAPRA

SAAS-FEE



Liebe Gäste,

Willkommen bei der **the Capra's Brasserie.**

Wir freuen uns, Ihnen die Speisekarte der Brasserie zu präsentieren.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit bodenständigen, hausgemachten Gerichten und einem Hauch von Raffinesse und Kreativität.

Darüber hinaus bieten wir ein Abendmenü an, das Sie auf eine kulinarische Reise mitnimmt.

Wenn Sie irgendwelche Allergien oder diätetischen Einschränkungen haben, lassen Sie es uns bitte wissen. Wir bereiten gerne etwas für Sie vor.

Guten Appetit!



Vorspeisen

The Capra Salat | l, n | 25

Kopfsalat, Ziegenkäse, Tomaten, Waldnüsse, Mandel Pesto

Rinder Tatar | g, l | 35

Kartoffel-Focaccia, Pickelt-Gemüse, pikante Sauce

Swiss Lachs Ceviche | n, ph | 30

Tomaten, Guacamole, Limette, Bergkräuter

Walliser Platte | l, g, n | 29

Käse, Trockenfleisch, Speck, Wurst, Rohschinken

Grüne Gazpacho | l, g, ph | 16

Marinierter Fetakäse, Frühlingzwiebel



Pasta & Risotto

Tagliolini Pomodoro | 1, g | 25
Parmesan, Cherrytomaten, Basilikum

Tagliatelle Bolognaise | 1, g | 28
Parmesan

Risotto Carnaroli | 1 | 30
Waldpilze, Bergkräuter-Pesto, Parmesan

Hauptgänge

Kichererbsen Pannelle | v, ph | 35
Shiitakepilze-chutney, Champignon Salat, Sesamtofu-Sauce

Zander | 1, ph | 42
Auf grünem Gemüse, Basmatireis, Pinienkerne, Minze

Rinderfilet | 1,n | 50
Baby-Lattichsalat, Geschmorte Tomaten, Neue Kartoffeln



Desserts

Regionaler Käseteller | l, g, n | 22
Früchtebrot, Chutney, Nüsse

Saas-Fee Mess | l | 15
Meringue, Beeren, Sahne

Schokoladenbrownie | l, g | 15
Vanille Eis, Karmelisierte Nüsse

Walliser Coupe | l, n | 18
Vanille Eis, Abrikosensorbet, Abrikosenkompot mit Rosmarin

Hausgemachtes Eis & Sorbets | pro Kugel 7
Joghurt (L), Schokolade (L), Vanille (L),
Waldbeeren (V), Erdbeeren (V), Zitrone & Limette (V) Aprikosen (V)



Herkunftsbezeichnung

Walliser Platte	Wallis
Luma Beef Burger	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Lachs	Schweiz
Zander	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz