

THE CAPRA

SAAS-FEE



Chers invités,

Bienvenue à la Brasserie !

Notre nouveau chef, Sebastian Walczak, et sa jeune équipe enthousiaste, inspirés par les traditions culinaires alpines suisses et la cuisine italienne voisine, ont créé avec passion de délicieux plats à base d'ingrédients locaux, saisonniers et durables. Le menu présente une sélection de plats copieux qui satisfont tous les sens et vous laissent avec un sentiment de "bien-être".

Notre équipe de service, dirigée par Fabio Bocca, s'occupera de vous et sera heureuse de vous recommander divers vins locaux parmi notre vaste carte des vins. Veuillez nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire que vous pourriez avoir et laissez-vous tenter par la cuisine maison sans prétention et l'hospitalité chaleureuse de notre Brasserie.

Bon appétit !

L'équipe The Capra



ENTRÉES

SALADE D'HIVER PH, V, N Endive, radicchio, orange, noix de pécan	21
SALADE DE BETTERAVES V, PH, N Variation de betteraves, apricot, noisettes	23
SALADE DE CHOU FRISÉ FENOUIL L, PH Belper Knolle, pamplemousse, mûre	23
« CEVICHE » ALPINOISE D'OMBLE CHEVALIER PH Piment, coriandre, grenade	30
STEAK TARTARE COUPÉ À LA MAIN N, G, L Wasabi, noix noires, pain au levain et charbon, jaune d'oeuf secchée	35



PÂTES, RISOTTO ET SOUPES

AGNOLOTTI FAIT MAISON L, G, N Ricotta, mascarpone, gorgonzola, radicchio, miel, noix	33
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS L Beurre de truffes, choux de Bruxelles	31
TAGLIATELLE FAIT MAISON G, L Ragoût de sanglier tiré	35
SOUPE AU POTIRON PH, N Poire Williams, pomme, orange	18
SOUPE DE BETTERAVES V, G, PH Boulettes suisses faites maison, morilles, choucroute	23



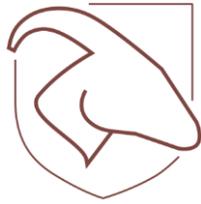
PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE DE CHEVREUIL N, L Pommes de terre bleues, châtaignes, cerises	52
FILET DE BOEUF L Légumes d'hiver, demi glace	57
LUMA POITRINE DE PORC L Varations de pommes, céleri-rave	46
JARRET D'AGNEAU L Orge, champignons de montagne, romarin	48
SANDRE SAUTÉE PH Sarrasin, queues d'écrevisses pochées, bisque	49
SAUMON LOSTALLO PH Riz sauvage, potiron, agrumes, miso	45
PANELLE DE POIS CHICHE PH, V Champignon, tofu, tahini	35
STEAK DE CHOU-FLEUR PH, V Houmous, légumes fermentés, pois chiche croustillant	31



DESSERTS

TARTE AU CHOCOLAT L, G, N 	20
Cardamone, tuile au chocolat, glace au café	
VARIATION DE MANDARINE L 	20
Couverture Valrhona, sorbet mandarine	
TARTE TATIN AUX POIRES L, G 	22
Glace vanille, épices d'hiver	
JUMI PLATEAU DE FROMAGES L, G, N 	22
Cinq fromages du Suisse, chutney de citrouille, pain aux fruits	
GLACES ET SORBETS MAISON 	PAR BOULE 7
Caramel salé (L), Chocolat (L), Vanille (L), Yogurt-amarena (L), Pomme-citrouille (V), Baies sauvages (V), Mandarine (V), Poire Cannelle (V)	



APPELLATION D'ORIGINE

SPÉCIALITÉS DU VALAIS	VALAIS
PORC	SUISSE
BOEUF LUMA	SUISSE
VEAU	SUISSE
AGNEAU	SUISSE
CHEVREUIL	ALLEMAGNE
SANGLIER	SUISSE
SAUMON	SUISSE
SANDRE	SUISSE
OMBLE CHEVALIER	SUISSE
ÉCREVISSE	PAYS-BAS