



THE CAPRA

SAAS-FEE



Liebe Gäste,

Herzlich willkommen in der Brasserie!

Unser Küchenchef, Sebastian Walczak, und sein junges Team, haben mit Leidenschaft köstliche Gerichte aus lokalen, saisonalen und nachhaltigen Zutaten kreiert. Die Speisen sind inspiriert von der Schweizer Alpentradition und der benachbarten italienischen Küche. Die Speisekarte bietet eine Auswahl an herzhaften Gerichten, die alle Sinne ansprechen und ein Gefühl von "bien-être" hinterlassen.

Unser Serviceteam unter der Leitung von Fabio Bocca kümmert sich um Sie und empfiehlt Ihnen gerne verschiedene lokale Weine aus unserer umfangreichen Weinkarte. Bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien oder Diätwünschen und lassen Sie sich von der unkomplizierten Hausmannskost und der herzlichen Gastfreundschaft unserer Brasserie verwöhnen.

En Güete!

Das Capra-Team



VORSPEISEN

WINTERSALAT PH, V, N Chicorée, Radicchio, Orange, Pekannüsse	21
ROTE BETE SALAT V, PH, N Variation aus Roter Bete, Aprikose, Haselnüssen	23
FEDERKOHL- FENCHELSALAT L, PH Belper Knolle, Grapefruit, Brombeere	23
ALPINES SEIBLING «CEVICHE» PH Chili, Koriander, Granatapfel	30
STEAK TATAR HANDGESCHNITTEN N, G, L Frischer Wasabi, schwarze Walnüsse, Sauerteig-Kohle-Brot, Eigelb	35



PASTA, RISOTTO UND SUPPEN

HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI L, G, N Ricotta, Mascarpone, Gorgonzola, Radicchio, Honig, Walnüsse	33
PILZ RISOTTO L Trüffelbutter, Sprossen	31
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE L Gezupftes Wildschwein Ragout	35
KÜRBISUPPE PH, N Williamsbirne, Apfel, Orange	18
RANDENSUPPE V, G, PH Mit Schweizerischer Teigtasche, Morcheln, Sauerkraut	23



HAUPTGERICHTE

ENTRECOTE VOM REH N, L Blaue Kartoffeln, Kastanien, Kirsche	52
RINDERFILET L Wintergemüse, Demi Glace	57
LUMA SCHWEINEBAUCH L Variationen von Apfel, Knollensellerie	46
LAMMHAXE GESCHMORT L Gerste, Bergpilze, Rosmarin	48
GEBRATENER ZANDER PH Buchweizen, pochierte Flusskrebsschwänze, Bisque	49
LOSTALLO LACHS PH Wildreis, Kürbis, Zitrusfrüchte, Miso	45
KICHERERBSEN PANELLE PH, V Pilze, Tofu, Tahini	35
BLUMENKOHLSTEAK PH, V Hummus, fermentiertes Gemüse, knusprige Kichererbsen	31



DESSERT

SCHOKOLADENTARTE L, G, N 	20
Kardamon, Schokoladentuille, weißes Kaffeeis	
VARIATIONEN VON MANDARINE L 	20
Valrhona-Kuvertüre, Mandarinen Sorbet	
BIRNEN TARTATIN L, G, 	22
Vanilleeis, Wintergewürze	
JUMI KÄSETELLER L, G, N 	22
Fünf verschiedene Schweizer Käse, Kürbis Chutney, Früchtebrot	
HAUSGEMACHTES EIS UND SORBETS 	PRO KUGEL 7
Gesalzenes Karamell (L), Schokolade (L), Vanille (L), Joghurt- Amarena (L), Apfel-Kürbis (V) Waldbeeren (V), Mandarine (V), Birne-Zimt (V),	



HERKUNFTSBEZEICHNUNG

WALLISER SPEZIALITÄTEN	WALLIS
SCHWEINEFLEISCH	SCHWEIZ
LUMA RINDFLEISCH	SCHWEIZ
KALBFLEISCH	SCHWEIZ
LAMM	SCHWEIZ
REH	DEUTSCHLAND
WILDSCHWEIN	SCHWEIZ
LACHS	SCHWEIZ
ZANDER	SCHWEIZ
SEIBLING	SCHWEIZ
FLUSSKREBS	NIEDERLANDE