THE CAPRA

SAAS-FEE

★ ★ ★ ★ ★

Chers invités,

Bienvenue à la Brasserie !

Notre nouveau chef de cuisine, Sebastian Walczak, et sa jeune équipe enthousiaste et passionnée, se sont inspirés des traditions culinaires alpines suisses et de l'Italie pour créer 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 se fera un plaisir 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 | 21
Endive, radicchio, orange, noix de pécan

Salade de betteraves | V, PH, N | 23
Variations de betteraves, abricot, noisettes

Salade de chou frisé fenouil | L, PH | 23
Belper Knolle, pamplemousse, mûre

« Ceviche » alpin d'omble chevalier | PH | 30
Piment, coriandre, grenade

Steak tartare coupé à la main | N, G, L | 35
Wasabi, noix noires, pain au levain et charbon, jaune d'oeuf séché

G | Gluten, L | Lactose, N | Noix, PH | Peak Health
Tous les prix en Franc Suisse (CHF) incluent la TVA et le service.

Pâtes, risotto et soupes

Agnolotti fait maison | L, G, N | 33
Ricotta, mascarpone, gorgonzola, radicchio, miel, noix

Risotto aux champignons | L | 31
Beurre de truffe, cresson

Tagliatelle fait maison | G, L | 35
Ragoût de sanglier effiloché

Soupe au potiron | PH, N | 18
Poire Williams, pomme, orange

Soupe de betteraves | V, G, PH | 23
Boulettes suisses faites maison, morilles, choucroute

G | Gluten, L | Lactose, N | Noix, PH | Peak Health
Tous les prix en Franc Suisse (CHF) incluent la TVA et le service.

Plats principaux

Entrecôte de chevreuil | N, L | 52
Pommes de terre bleues, châtaignes, cerises

Filet de boeuf | L | 57
Légumes d'hiver, demi glace

LUMA poitrine de porc | L | 46
Varations de pommes, céléri-rave

Jarret d'agneau | L | 48
Orge, champignons de montagne, romarin

Sandre sauté | PH | 49
Sarrasin, queues d'écrevisses pochées, bisque

Saumon Lostallo | PH | 45
Riz sauvage, potiron, agrumes, miso

Panelle de pois chiche | PH, V | 35
Champignon, tofu, tahini

Steak de chou-fleur | PH, V | 31
Houmous, légumes fermentés, pois chiche croustillant

G | Gluten, L | Lactose, N | Noix, PH | Peak Health
Tous les prix en Franc Suisse (CHF) incluent la TVA et le service.

Desserts

Tarte au chocolat | L, G, N | 20
Cardamone, tuile au chocolat, glace au café

Variations de mandarines | L | 20
Couverture Valrhona, sorbet mandarine

Tarte tatin aux poires | L, G | 22
Glace vanille, épices d'hiver

Saas-Fee Mess | L | 15
Meringue, baies, crème fraîche

Hémisphère | L G | 24
Chocolat, cerise, chili

JUMI plateau de fromages | L, G, N | 22
Cinq fromages de 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)

G | Gluten, L | Lactose, N | Noix, PH | Peak Health
Tous les prix en Franc Suisse (CHF) incluent la TVA et le service.

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