



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 Jonathan Mettler, 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 DE QUINOA L, PH Citron confit, légumes d'été, feta	25
BURRATA DI BUFFALA L, N, PH Abricot, herbes, oignons rouges, pistaches	25
TARTARE DE STEAK FRAÎCHEMENT COUPÉ G, L Moelle osseuse, poutargue, graines de chanvre, brioche	35
CARPACCIO D'ARTICHAUTS N, V PH Noix, menthe, citron	25
MINISTRONE VERT PH Orge, légumes verts, haricots blancs	19



PLATS PRINCIPAUX

RAGOÛT DE PLEUROTÉS V, PH Courgettes, haricots verts	31
TOURNEDOS L, PH Chanterelle, brocoli sauvage, jus de poivron	59
OMBLE DES ALPES L, PH Cerfeuil du jardin, vanille, patates douces	42
GIGOT D'AGNEAU L,N Miso-poireau, pommes de terre nouvelles	49
TAGLIATELLES MAISON AU RAGOÛT DE LAPIN L, G Pêche, tomate cerise	35
BUCATINI AUX CÈPES L, G Ail noir, fromage sbrinz, fines herbes	33
AGNOLOTTI AUX PETITS POIS G, L Lard sec du Valais, Vacherin Mont-d'Or	31



DESSERTS

TARTE AU FROMAGE FERMIER L, G	22
Fromage de chèvre, miel, abricots	
PANNA COTTA L	19
Chocolat, fraise régionale, glace au babeurre	
SALADE DE FRAISE ET PAMPLEMOUSSE N	22
Macaron, Basilic	
MESS DE SAAS-FEE L	15
Meringue, baies, crème	
PLATEAU DE FROMAGE JUMI L, G, N	22
Cinq fromages suisses différents, chutney de potiron, pain aux fruits	
GLACES ET SORBETS FAITS MAISON	PAR BOULE 7
Chocolat (L), vanille (L), caramel salé (L), Berrie sauvage (V), fraise (V), citron & lime (V) abricot (V)	



APPELLATION D'ORIGINE

BŒUF	SUISSE
AGNEAU	SUISSE
LAPIN	SUISSE
SAUMON	SUISSE
OMBLE	SUISSE
CHARCUTERIE	VALAIS