

# THE CAPRA

SAAS-FEE



Liebe Gäste,

Herzlich willkommen in der Brasserie!

Unser Küchenchef, Sebastian Walczak, und sein enthusiastisches und leidenschaftliches Team, haben sich von den Schweizer und Italienischen Alpentraditionen und köstliche Gerichte aus lokalen, saisonalen und nachhaltigen Zutaten kreiert. 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 Jonathan Mettler kümmert sich um Sie und empfiehlt Ihnen gerne verschiedene lokale Weine aus unserer umfangreichen Weinkarte. Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien oder Diätwünsche mit und lassen Sie sich von der einfachen Hausmannskost und der herzlichen Gastfreundschaft in unserer Brasserie verwöhnen.

En Güete!

Das Capra-Team



## VORSPEISEN

<b>QUINOA-SALAT   L, PH</b> Zitronen-Confit, Sommergemüse, Feta	25
<b>BURRATA DI BUFFALA   L, N, PH</b> Aprikose, Kräuter, rote Zwiebeln, Pistazien	25
<b>STEAK TATAR, FRISCH GESCHNITTEN   G, L</b> Knochenmark, Bottarga, Hanfsamen, Brioche	35
<b>ARTICHOCKEN-CARPACCIO   N, V PH</b> Nüsse, Minze, Zitrone	25
<b>GRÜNE MINISTRONE   PH</b> Gerste, grünes Gemüse, weisse Bohnen	19



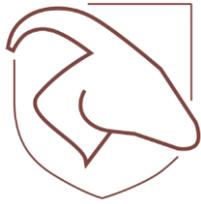
## HAUPTGERICHTE

<b>AUSTERNPILZ-EINTOPF   V, PH</b> Zucchini, grüne Bohnen	31
<b>TOURNEDOS   L, PH</b> Pfifferlinge, wilder Brokkoli, Pfefferjus	59
<b>ALPENSAIBLING   L, PH</b> Gartenkerbel, Vanille, Süsskartoffeln	42
<b>LAMM-GIGOT-STEAK   L,N</b> Miso-Leek, new potatoes	49
<b>HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT KANINCHENRAGOUT   L, G</b> Pfirsich, Kirschtomate	35
<b>BUCATINI MIT STEINPILZEN   L, G</b> Schwarzer Knoblauch, Sbrinkäse, Kräuter	33
<b>ERBSENAGNOLOTTI   G, L</b> Walliser Trockenspeck, Vacherin Mont-d'Or	31



## DESSERTS

<b>BAUERNKÄSEKUCHEN   L, G</b> Ziegenkäse, Honig, Aprikosen	<b>22</b>
<b>PANNA COTTA   L</b> Schokolade, regionale Erdbeeren, Buttermilcheis	<b>19</b>
<b>ERDBEERE-, GRAPEFRUIT-SALAT   N</b> Macaron, Basilikum	<b>22</b>
<b>SAAS-FEE MESS   L</b> Meringue, Beeren, Sahne	<b>15</b>
<b>JUMI-KÄSEPLATTE   L, G, N</b> Fünf verschiedene Schweizer Käsesorten, Kürbis-Chutney, Früchtebrot	<b>22</b>
<b>HAUSGEMACHTES EIS UND SORBETS</b> Schokolade (L), Vanille (L), salziges Karamell (L), Waldbeere (V), Erdbeere (V), Zitrone & Limette (V) Aprikose (V)	<b>PRO KUGEL 7</b>



## HERKUNFTSBEZEICHNUNG

RINDFLEISCH	SCHWEIZ
LAMM	SCHWEIZ
KANINCHEN	SCHWEIZ
LACHS	SCHWEIZ
SAIBLING	SCHWEIZ
REGIONALE SPEZIALITÄTEN	WALLIS