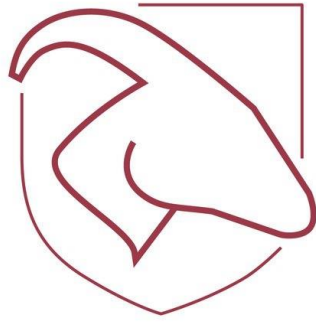




BRASSERIE 1809

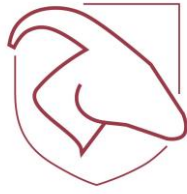
Liebe Gäste,

Herzlich willkommen in der Brasserie 1809!

Unser Küchenchef Sebastian und sein enthusiastisches, leidenschaftliches und junges Team laden Sie ein, eine Kostprobe der Region zu genießen. Inspiriert von der schweizerischen und italienischen Alpinküche haben wir eine Auswahl an köstlichen traditionellen Gerichten mit einer modernen Note aus lokalen, saisonalen und nachhaltigen Zutaten zusammengestellt. Die Speisekarte bietet eine Auswahl an herzhaften Gerichten, die ihre Sinne verwöhnen und Sie mit einem Gefühl von "bien-être" zurücklassen wird.

Sie werden von unserem Serviceteam unter der Leitung von Jon betreut, der Ihnen auch gerne eine Auswahl an lokalen Weinen aus unserer umfangreichen Weinkarte empfiehlt. Bitte teilen Sie uns ihre Allergien oder Diätwünsche mit und lassen Sie sich von unaufgeregten, hausgemachten Speisen und der herzlichen Gastfreundschaft in unserer Brasserie 1809 verwöhnen.

Geniessen Sie Ihr Essen!
Das Capra-Team



KALTE SPEISEN

VORSPEISE HAUPTGANG

WINTER SALAT | PH, N |

Gerösteter Kürbis, Federkohl, Sauerkraut,
Alpenkäse, Pinienkerne

18

25

HANDGESCHNITTENES STEAK TARTAR | N, G, L |

Senf, schwarze Walnüsse, hausgemachtes Brot,
gebeiztes Eigelb, Meerrettich

25

35

RANDENSALAT | V, PH, N |

Dreierlei Rande, getrocknete Aprikose, Haselnüsse

15

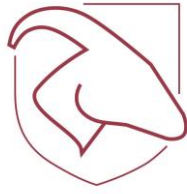
23

GERÄUCHERTER LACHS | PH |

Quinoa, Federkohl, Lauch-Zitronensauce,
eingelegtes Gemüse

18

30



SUPPE

VORSPEISE HAUPTGANG

APPENZELLER ENTEN-CONSOMMÉ | L, G |
Morcheln, Karotten, winterliche Gewürze

15

25

ZWIEBEL-SUPPE | L, G |
Thymian, Alpenkäse, Pinot Noir

15

25

HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO

AGNOLOTTI | L, G, N |
Ricotta, Chicorée, Honig, Walnüsse, Bleu du valais

25

33

CARNAROLI RISOTTO | L, G, N |
Brie, Thymian, Safran

22

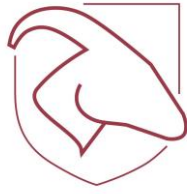
30

TAGLIOLINI | L, G |
Trüffel, Sbrinz AOP
Extra Trüffel

22

30

pro Gramm 7



FLEISCH

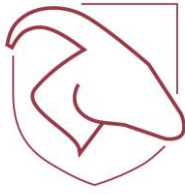
GESCHMORTE LAMMHAXE L 	50
Kartoffelpüree, Karotten, Rosmarin, Demi Glace	
LUMA SCHWEINEBAUCH L 	47
Variation vom Apfel, Wurzelsellerie, Senfkörner	
LUMA HIRSCH N, L 	59
Marronen, Kirsche, violette Kartoffeln, Sprossen	

FISCH

GEBRATENER ZANDER L, G 	45
Dreierlei Petersilie, Rosenkohl, Flusskrebs-Bisque	

VEGAN

BLUMENKOHLSTEAK PH, V, N 	31
Eingelegte Rande, Pinienkerne, Vogelbeere, Kastanienpüree	
GEBACKENER SELLERIE MIT SAUTIERTEN PILZEN PH, V 	30
Veganer Käse, Petersilie	



DESSERTS

WILLIAMS BIRNE | L, N | **22**
Ziegenkäse, Marronen, Honig

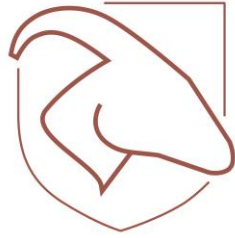
SCHOKOLADENTARTE | L, G, N | **25**
Kardamom, Vanille

JUMI KÄSE | L, G, N | **22**
5 verschiedene regionale Käse, Apfelbrot, Quitten-Chutney

HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

Schokolade (L), Vanille (L) gesalzenes Karamel (L),
Buttermilch (L), Waldbeeren (V), Birne (V),
Mandarine (V), Pflaume (V)

erste Kugel **7**
jede weitere Kugel **5**

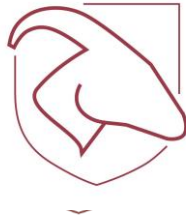


THE CAPRA

SAAS-FEE



DIE CAPRA KLASSIKER



VORSPEISEN

GROSS

KLEIN

GEMISCHTER GRÜNER SALAT | N, PH,  |
Ziegenkäse, Marronen, Honig

18

22

THE CAPRA SALAT | L, N |
Blattsalat, Ziegenkäse, Tomaten, Walnüsse, Mandel Pesto

25

15

KÜRBISSUPPE | PH,  |
Williams Birne, Apfel, Samen

18

12

TAGESSUPPE
Unser Serviceteam informiert
Sie gerne über die Tagessuppe

15

10

SNACKS

REGIONALE SPEZIALITÄTEN | L, G, N |
Ziegenkäse, Marronen, Honig

29

AVOCADO SANDWICH | L, G, PH |
Blattsalat, Ziegenkäse, Tomaten, Walnüsse, Mandel Pesto

22

16

GEMÜSE STÄBCHEN | PH, V,  |
Gurke, Karotte, Pfeffer, Avocado Püree

12

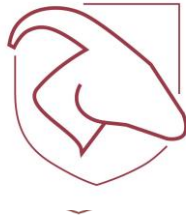
MINI POULET MILANESE | L, G,  |
Pommes Frites und Gemüse

20

POMMES FRITES | V,  |
+Trüffel, Grana Padano | L |

9

+3



HAUPTSPEISEN

GROSS KLEIN

TOURNEDOS | L |

Ziegenkäse, Marronen, Honig

55

THE CAPRA BURGER | L, G, |

LUMA-Rindsfleisch mit Speck oder
vegetarischer Green Mountain Burger,
hausgemachtes Brot, Bergkäse, Balsamico Zwiebeln,
Pommes frites oder Salat

42

WIENER SCHNITZEL | L, G, |

Preiselbeeren, Kartoffelsalat

38

25

LOSTALLO LACHS | PH, L, |

Reis, Kürbis, Zitrusauce

45

32

TAGLIATELLE

AL RAGU | L, G, |

28

21

AL POMODORO | L, G, |

25

19

Bolognese vom Rind oder Tomatensauce, Gemüse, Linsen

DESSERT

SCHOKOLADEN PUDDING | CHOCOLATE PUDDING | L, |

Schlagrahm, Honig

15

SAAS-FEE MESS | L, |

Meringue, Beeren, Schlagsahne

15

BROWNIE | L, G, N, |

Schlagsahne oder Vanilleeis, frische Früchte

10



HERKUNFTSBEZEICHNUNG

UNSERE PRODUKTE KOMMEN ÜBERWIEGEND AUS WENIGER ALS 150 KM ENTFERNUNG

RINDFLEISCH	SCHWEIZ
LAMM	SCHWEIZ
HIRSCH	ÖSTERREICH
ZANDER	LAGO MAGGIORE
LACHS	LOSTALLO
REGIONALE SPEZIALITÄTEN	WALLIS
SCHWEIN	SCHWEIZ
ENTE	SCHWEIZ