

## BRASSERIE 1809

Chers invités,

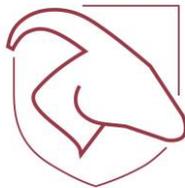
Bienvenue à la Brasserie 1809 !

Notre chef de cuisine, Sebastian, et sa jeune équipe enthousiaste et passionnée vous invitent à déguster un goût de la région. Inspirés par les traditions culinaires alpines suisses et italiennes, nous avons créé une sélection de délicieux plats traditionnels avec une touche moderne en utilisant des ingrédients locaux, saisonniers et durables. Le menu présente une sélection de plats copieux qui satisferont vos sens et vous laisseront avec un sentiment de "bien-être".

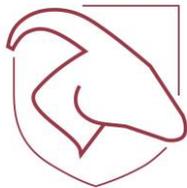
Vous serez pris en charge par notre équipe de service, dirigée par Jon, qui se fera également un plaisir de vous recommander une variété de vins locaux parmi notre vaste carte des vins. N'hésitez pas à nous informer de vos allergies ou de vos besoins alimentaires et laissez-vous tenter par la cuisine maison sans prétention et l'hospitalité chaleureuse de notre Brasserie 1809.

Bon appétit !

L'équipe Capra



<b>PLATS FROIDS</b>	<b>ENTRÉE</b>	<b>PRINCIPAL</b>
<b>SALADE D'HIVER   PH, N  </b> Potiron rôti, chou frisé, choucroute, fromage d'alpage, pignons de pin	18	25
<b>TARTARE DE STEAK FRAÎCHEMENT COUPÉ   N, G, L  </b> Moutarde, noix noires, pain maison, jaune d'œuf sec, raifort	25	35
<b>SALADE DE BETTERAVES   V, PH, N  </b> Trio de betteraves, abricot sec, noisettes	15	23
<b>SAUMON FUMÉ   PH  </b> Quinoa, chou frisé, sauce poireau-citron, légumes marinés	18	30



## SOUPES

ENTRÉE PRINCIPAL

CONSOMMÉ CANARD "APPENZEL | L, G |  
Morilles, carottes, épices d'hiver

15 25

SOUPE À L'OIGNON | L, G |  
Thym, fromage d'alpage, pinot noir

15 25

## PÂTES ET RISOTTO FAITS MAISON

AGNOLOTTI | L, G, N |  
Ricotta, chicorée, miel, noix, bleu du Valais

25 33

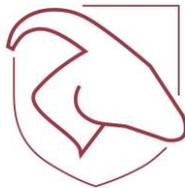
RISOTTO DE CARNAROLI | L, G, N |  
Brie, thym, safran

22 30

TAGLIOLINI | L, G |  
Truffe, fromage Sbrinz AOP  
Supplément truffe

22 30

7 par gramme



## VIANDE

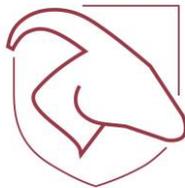
<b>JARRET D'AGNEAU BRAISÉ   L  </b>	<b>50</b>
Purée de pommes de terre, carotte, romarin, demi-glace	
<b>POITRINE DE PORC LUMA   L  </b>	<b>47</b>
Variation de pomme, céleri-rave, graines de moutarde	
<b>CERF LUMA   N, L  </b>	<b>59</b>
Marrons, cerises, pommes de terre violettes, pousses de fleurs	

## POISSON

<b>SANDRE POÊLÉ   L, G  </b>	<b>45</b>
Trio de persil, choux de Bruxelles, bisque d'écrevisses	

## VEGAN

<b>STEAK DE CHOU-FLEUR   PH, V, N  </b>	<b>31</b>
Betteraves marinées, pignons de pin, sorbier, purée de châtaignes	
<b>CÉLERI CUIT AU FOUR AVEC CHAMPIGNONS SAUTÉS   PH, V  </b>	<b>30</b>
Fromage vegetal, persil	



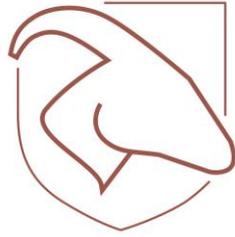
## DESSERTS

**POIRE WILLIAMS | L, N |** 22  
Fromage de chèvre, châtaigne, miel

**TARTE AU CHOCOLAT | L, G, N |** 25  
Cardamome, vanille

**FROMAGE JUMI | L, G, N |** 22  
5 fromages régionaux différents, pain aux pommes,  
chutney de coing

**GLACES ET SORBETS MAISON** première boule 7  
Chocolat (L), vanille (L) caramel salé (L), par boule supplémentaire 5  
babeurre (L) baies sauvage (V), poire (V),  
mandarine (V), prune (V)

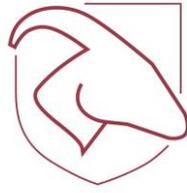


# THE CAPRA

SAAS-FEE

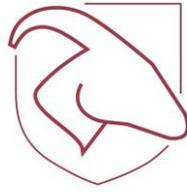


LES CLASSIQUES DE CAPRA



<b>ENTRÉES</b>	<b>GRAND</b>	<b>PETITE</b>
<b>SALADE VERTE MIXTE   N, PH, 🐼  </b> Légumes verts, vinaigrette italienne ou française, grains	18	22
<b>LA SALADE CAPRA   L, N  </b> Salade, fromage de chèvre, tomates, noix, pesto aux amandes	25	15
<b>SOUPE AU POTIRON   PH, 🐼  </b> Poire Williams, pomme, graines	18	12
<b>SOUPE DU JOUR</b> Notre équipe de service est heureuse de vous informer sur la soupe du jour	15	10
<b>SNACKS</b>		
<b>SPÉCIALITÉS REGIONALS   N, G, N  </b> Fromage, viande séchée, bacon, salami, Jambon de Walliser, pain de seigle	29	
<b>SANDWICH À L'AVOCAT   L, G, PH  </b> Pain valaisan, avocat, ricotta, tomates séchées, oignons caramélisés	22	16
<b>BÂTONNETS DE LÉGUMES   PH, V, 🐼  </b> Concombre, carotte, poivron, purée d'avocat		12
<b>MINI POULET MILANAIS   L, G, 🐼  </b> Frites ou légumes		20
<b>FRITES   V, 🐼  </b> +Truffle, Grana Padano   L		9 +3

L | Lactose, G | Gluten, N | Noix, PH | Peak Health, V | Vegan, 🐼 | Ami des enfants  
Tous les prix sont en francs suisses (CHF), taxe sur la valeur ajoutée et service compris.

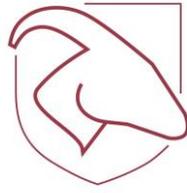


## PLATS PRINCIPAUX

	GRAND	PETITE
<b>TOURNEDOS   L  </b> Filet de bœuf, légumes d'hiver sautés, frites, jus de caisson	55	
<b>THE CAPRA BURGER   L, G, 🐼  </b> LUMA-Bœuf au bacon ou burger végétarien Green Mountain, pain fait maison, fromage de montagne, oignons balsamiques, frites ou salade	42	
<b>ESCALOPE VIENNOISE   L, G, 🐼  </b> Canneberges, salade de pommes de terre	38	25
<b>SAUMON LOSTALLO   PH, L, 🐼  </b> Riz, potiron, sauce aux agrumes	45	32
<b>TAGLIATELLE</b>		
<b>AL RAGU   L, G, 🐼  </b>	28	21
<b>AL POMODORO   L, G, 🐼  </b> Bœuf bolognaise ou sauce tomate, légumes, lentilles	25	19

## DESSERT

<b>PUDDING AU CHOCOLAT   L, 🐼  </b> Crème, miel	15	
<b>SAAS-FEE MESS   L, 🐼  </b> Meringue, baies, crème	15	
<b>BROWNIE   L, G, N, 🐼  </b> Crème fouettée ou glace à la vanille, fruits frais	10	



## APPELLATION D'ORIGINE

LA PLUPART DES PRINCIPAUX INGRÉDIENTS PROVIENNENT D'UN RAYON DE 150 KM.

BOEUF	SUISSE
AGNEAU	SUISSE
CERF	AUTRICHE
SANDRE	LAC MAJEUR
SAUMON	LOSTALLO
VIANDE FROIDE	VALAIS
PORC	SUISSE
CANARD	SUISSE