

BRASSERIE 1809

Chers invités,

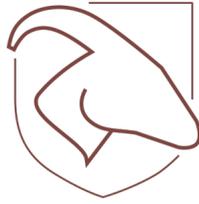
Bienvenue à la Brasserie 1809 !

Notre chef de cuisine, Sebastian Walczak, et son 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.

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

Bon appétit !

L'équipe Capra



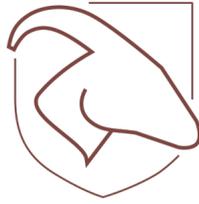
Entrées

Signature du Chef

Soupe du Jour ph, v	15
Salade d'Avocat et Ricotta g, l, ph Pain valaisan, avocat, ricotta, tomates	22
Capra "Vitello Salmerino" l, ph Agrumes, herbes de montagne, capres	35
Carpaccio de Chourave Abricots, Sbrinz AOP, pignon de pain	21
Steak Tartare Fraîchement Coupé g, l Moelle osseuse, jaune d'œuf, brioche, noisettes	35

Classique

Salade Capra l, n Salade verte, fromage de chèvre, tomates, noisettes, pesto d'amande	25
Salade Verte n, ph Sauce Française ou Sauce Italienne, graines	18
Légumes Frits g, l Brocoli sauvage, choux fleurs	15
Arancini g, l Sauce aioli avec de l'ail sauvage, tomate	15



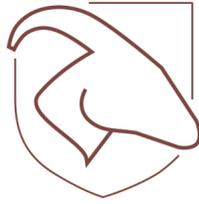
Pâte et Risotto

Risotto Carnaroli l Chanterelles, beurre aux truffes, thym	30
Tagliatelle de Ragout g, l Bolognaise de boeuf, parmesan	28
Tagliatelle de Pomodoro g, l Tomates cerise, basilique, parmesan	24

Plat Principale

Signature du Chef

Steak de chou-fleur n, ph, v Roquette, noix, pois chiches, poivrons, Épinards frais	31
Saumon Lostallo l, ph Citron, rutabaga, fenouil	45
Tournedos l Filet de bœuf, Légumes de printemps sautés, jeunes pommes de terre Sauce au poivre	62
Agneau de la Région Polenta blanche, carottes, jus d'agneau, chanterelles	55

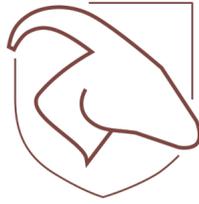


Classique

Croquettes de Saumon Graines de Sésame, Herbes du jardin	20
The Green Capra Burger l, g Burger végétarien de Montagne, Raclette, oignon au Balsamique, frites	32
The Capra Burger l, g Bœuf de Luma , pain maison, Raclette, oignon au Balsamique, bacon, frites	42
Wiener Schnitzel l, g Confiture de canne berge, salade de pommes de terre, salade verte	38
Mini Poulet à la Milanaise l, g Frite, légumes de saison	20
Spécialité Régionale l, g Fromage, viande séchée, bacon, salami, jambon du Valais	29

Accompagnements

Frites	9
Avec huile de Truffe	12



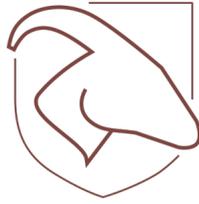
Desserts

Signature du Chef

Tarte au Chocolat l, g, n Cardamome, vanille	25
Panna Cotta à la Ricotta l Menthe, fraise	20
Fromage JUMI g, l, n Chutney, pain aux fruits	22
Glaces et Sorbets fait Maison Chocolat (L), vanille (L), baies sauvages (V), fraise (V), rhubarbe (V), abricot (V)	première boule 7 par boule supplémentaire 5

Classique

Brownie g, l, n Crème fouettée ou glace vanille	15
Saas Fee Mess l Meringue, fruits rouges, crème fouettée	15
Pudding au Chocolat l Crème fouettée, miel	15



Appellation d'origine

Viandes et Poissons

Suisse