

BRASSERIE 1809

Liebe Gäste,

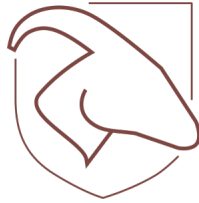
Herzlich willkommen in der Brasserie 1809!

Unser Küchenchef, Sebastian Walczak, 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.

Sie werden von unserem Serviceteam 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 hausgemachten Speisen und der herzlichen Gastfreundschaft in unserer Brasserie 1809 verwöhnen.

Geniessen Sie Ihr Essen!

Das Capra-Team



Vorspeisen

Hausgerichte des Küchenchefs

Tagessuppe ph, v	15
Avocado-Ricotta Salat g, l, ph Walliserbrot, Avocado, Ricotta, Tomaten	22
Capra Vitello Salmerino ph Kräuter, Zitrusfrüchte, Kapern	35
Kohlrabi-Carpaccio ph Melisse, Pinienkerne, Aprikosen, Sbrinz AOP	21
Frisch geschnittenes Rindsteak Tartar g, l, n Knochenmark, Eigelb, Brioche, Haselnüsse	35

Klassiker

The Capra Salat l, n Grüner Salat, Ziegenkäse, Tomaten, Walnüsse, Mandelpesto	25
Gemischter Grüner Salat n, ph Grüner Salat, Italienische oder Französische Dressing, Kerne	18
Frittierter Broccoli g, l Blumenkohl, Brokkoli	15
Arancini g, l Aioli mit Bärlauch, grünes Gemüse, Tomatensoße	15



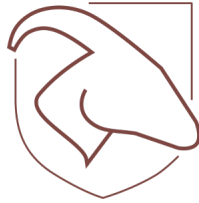
Pasta und Risotto

Carnaroli Risotto l Pfifferlinge, Thymian, Trüffelbutter	30
Tagliatelle al Ragu g, l Bolognese vom Rind, Parmesan	28
Tagliatelle al Pomodoro g, l Cherrytomaten, Basilikum, Parmesan	24

Hauptgerichte

Hausgerichte des Küchenchefs

Blumenkohlsteak n, ph, v Rucola, Walnüsse, Kichererbsen, Paprika, frischer Spinat	31
Lostallo Lachs l, ph Zitrone, Linsen, Fenchel, Rutabaga	45
Tournedos l Rindsfilet, sautiertes Frühlingsgemüse, junge Kartoffeln, Pfeffersauce	62
Regionales Lamm l Weiße Polenta, Karotten, Jus, Pfifferlinge	55

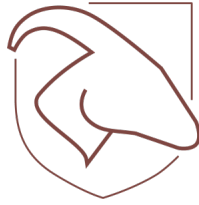


Klassiker

Lachs Krokette l Sesam, grüne Kräuter, Sauce Tartar	20
Mini Poulet Milanese g, l Pommes Frites, Gemüse	20
The Green Capra Burger l, g Vegetarischer Green Mountain Burger Raclettekäse, Balsamico Zwiebeln, Pommes Frites	32
The Capra Burger l, g LUMA Rindfleisch, hausgemachtes Brioche, Raclettekäse, Balsamico Zwiebeln, Speck, Pommes Frites	42
Wiener Schnitzel l, g Preiselbeermarmelade, Kartoffelsalat, grüner Salat	38

Beilagen

Pommes Frites	9
+Trüffelöl L	12



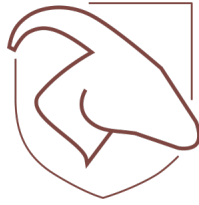
Desserts

Hausgerichte des Küchenchefs

Schokoladentarte l, g, n Kardamom, Vanille	25
Ricotta Panna Cotta l Pfefferminze, Erdbeeren	20
JUMI cheese g, l, n Chutney, Früchtebrot	22
Blaubeermousse l, n Weiße Schokolade, Ingwer	20
Homemade ice cream & sorbets Schokolade (L), Vanille (L), Waldbeeren (V), Erdbeeren (V), Rhabarber (V)	per Kugel 7 zusätzliche Kugel 5

Klassiker

Brownie g, l, n Schlagrahm oder Vanilleeis, frische Früchte	15
Saas-Fee Mess l Meringue, Beeren, Schlagrahm	15
Schokoladen-Pudding l Schlagrahm, Honig	15



Ursprungsbezeichnung

Fleisch und Fisch

Schweiz

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer

l= mit Laktose, g= mit Gluten, n= mit Nüssen, V= vegan, ph= Spitzengesundheit