Die Brasserie 1809 Tageskarte

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in der Brasserie 1809, in der unser Name die perfekte Fusion aus moderner, alpiner Küche und raffinierten Brasserie-Klassikern verkörpert. Die Zahl 1809 ist nicht nur eine Anspielung auf unsere Höhe, sondern auch auf unser unerschütterliches Engagement für erstklassige kulinarische Erlebnisse – wir präsentieren stolz die Brasserie 1809.

In unserer Tageskarte serviert Chef Sebastian Walczak und sein Team eine Auswahl an Brasserie- und Alpen-Klassikern, die hausgemachte Wohlfühlgerichte aus nachhaltig bezogenen, lokalen Produkten umfassen. Um Ihr kulinarisches Erlebnis zu bereichern, steht Ihnen unser Serviceteam gerne zur Verfügung die perfekte Weinbegleitung zu empfehlen.

Ihr Wohl und Ihre Zufriedenheit stehen bei uns an erster Stelle. Falls Sie Allergien oder besondere Ernährungswünsche haben, zögern Sie bitte nicht, uns zu informieren.

Genießen Sie Ihre Mahlzeit!

Das Team der Brasserie 1809

Vorspeise & Kleine Häppchen	K/G
Arancini Blauschimmelkäse, Blattsalat, Tomatenconfit l, g, v	12/16
Knuspriges, Saisonales Gemüse Broccoli, Blumenkohl, Aioli l, g, v	12/16
Gemischter Grüner Salat Gemischter Salat, Samen, Italienische, Französische oder Spezielle Capra Dressing v, n, ph	12/17
The Capra Salad-Hausgerichte des Küchenschefs Grüner Salat, Ziegenkäse, Tomaten, Walnüsse, Mandel Pesto v, n, ph	17/22
Regionale Spezialitäten Walliser Trockenfleisch, Speck, Schinken, Hausgemachte Saaser Hauswurst und Bergkäse 1, g, n	20/29
Samtige Kürbisuppe Apfel, Birne, Karotte, Kerne v, ph	12/18
Pommes Frites Trüffel oder Parmesan v	12/16

Hauptegrichte	K/G
LOSTALLO Lachs Petersilienwurzeln, Spinat, Estragon 1	45
Tournedos Rindsfilet, sautiertes Saisongemüse, junge Kartoffeln, Pfeffersauce 1	62
The Capra Burger -Hausgerichte des Küchenschefs LUMA-Rindfleisch, Raclettekäse, Balsamico Zwiebeln, Speck, Pommes Frites l, g	42
Green Mountain Burger Vegetarisch Patty, Raclettekäse, Balsamico Zwiebeln, Speck, Pommes Frites l, g, v	32
Wiener Schnitzel Kalbsribeye, gekochte Kartoffeln, Preiselbeermarmelade, grüner Salat l, g	29/38
Mini-Mailänder Hühnchen Pommes Frites, sautiertes saisonales Gemüse oder grüner Salat l, g	23/30
Tagliatelle al Ragu Bolognese vom Rind, Parmigiano l, g	18/28
Tagliatelle al Pomodoro Tomatensauce, Parmigiano l, v	15/24

Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch: Schweiz

Nachtisch

Popcorn-Genuss	18
Eiscreme, Karamell l, g	
Saas Fee Mess	18
Meringe, Beeren, Rahm 1	
Brownie	16
Vanille-Eiscreme l, g, n	
Eiscreme	7
Schokolade l, v , Vanille l, v , gesalzenes Karamell l, v ,	
Butter-Pekannuss 1, v	
Extrakugel	5
Sorbets	7
Waldfrüchte v , Erdbeere v , Zitrone mit Minze v , Mandarine v	
Extrakugel	5