


BRASSERIE 1809

Brasserie  1809 für den ganzen Tag

Liebe Gäste,

In unserem Tagesmenü servieren Küchenchef Sebastian Walczak und sein Team eine Auswahl an Brasserie- und Alpenklassikern und bieten Gerichte, die hausgemacht sind und aus lokalen und nachhaltigen Produkten bestehen.

Um Ihr kulinarisches Erlebnis zu bereichern, empfiehlt Ihnen unser Serviceteam gerne die perfekte Weinkombination zu Ihrem Essen.

Sollten Sie Allergien oder besondere Essgewohnheiten haben, zögern Sie bitte nicht, uns dies mitzuteilen. Ihr Wohlbefinden und Ihre Zufriedenheit sind unsere oberste Priorität.

Genießen Sie Ihr Essen!

Das Team der Brasserie  1809

BRASSERIE 1809

Vorspeisen & Kleine Häppchen

Arancini

16

Grüner Salat, Tomatenkonfitüre | l, g, v |

Gemischter grüner Salat

17

Kerne, Italienisches oder Französisches Dressing | l, n, v |

The Capra-Salat

22

Ziegenkäse, Tomaten, Walnüsse, Mandelpesto | l, n, v |

Regionale Spezialitäten

29

Käse, Trockenfleisch, Speck, Rohschinken und Saaser Wurst | l, g, n |

Hausgemachte Gemüse «Tages Suppe»

19

Saisonales Gemüse | v |

Knusprige Pommes frites

12

Mit Trüffel und Parmesan | l, v |

16

l | Laktose - g | Gluten - n | Nüsse - v | Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.

BRASSERIE 1809

Hauptspeisen

LOSTALLO Lachs	45
Reis, Zitrusauce, Frühlingsgemüse	
Tournedos 220g	62
Rinderfilet, sautiertes Gemüse der Saison, Kartoffeln, Pfeffersauce	
The Capra-Burger	42
LUMA-Rindfleisch, Raclette-Käse, Balsamico-Zwiebeln, Speck, Pommes frites l, g	
Green Mountain-Burger	32
Vegetarischer Bratling, Raclette-Käse, Balsamico-Zwiebeln, Pommes frites l, g, v	
Wiener Schnitzel	48
Kalbfleisch, gekochte Jungkartoffeln, Preiselbeermarmelade, Salat l, g	
Mini-Hähnchen Milanese	30
Pomes frites, sautiertes Gemüse der Saison oder grüner Salat l, g	
Tagliatelle al Ragù	28
Rindfleisch Bolognese, Parmesan l, g	
Tagliatelle al Pomodoro	24
Kirschtomaten, Basilikum, Parmesan l, g, v	
Extra Burrata	4

Bezeichnung der Herkunft
Fleisch, Fisch und Brot: Schweiz

BRASSERIE

Desserts/Käse

JUMI-Käseplatte	28
Auswahl an traditionell gefertigtem Schweizer Käse, Chutney, Früchtebrot l, g, n	
Saas-Fee Mess	18
Meringue, Beeren, Schlagsahne	
Brownie	16
Vanille-Eis l, g, n	
Eiscreme Kugel	7
Schokolade / Vanille / Salziges Karamell	
Extra Kugel	5
Sorbet Kugel	7
Waldbeere / Erdbeere / Zitrone & Minze v	
Extra Kugel	5
Auswahl feiner Schweizer Schokoladen l, g, n	3/pc