

# BRASSERIE 1809

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen in der Brasserie 1809! Unser Name verkörpert die perfekte Fusion von moderner, alpiner Küche und raffinierten Brasserie-Klassikern. Die Zahl 1809 ist nicht nur eine Anspielung auf unsere Höhe, sondern auch auf unser unerschütterliches Engagement für erstklassige kulinarische Erlebnisse.

Chef Sebastian Walczak und sein Team lassen sich von den reichen Traditionen der Schweizer und Italienischen Alpenküche inspirieren. Unsere talentierten Köche kreieren meisterhaft Gerichte aus saisonalen, lokal bezogenen und nachhaltigen Produkten. Unser Weinkeller bietet eine beeindruckende Auswahl an Weinen aus dem Wallis, dem renommierten Epizentrum des Schweizer Weinbaus, sowie eine sorgfältig ausgewählte Sammlung internationaler Weinklassiker. Um Ihr kulinarisches Erlebnis zu bereichern, würde sich unser Serviceteam freuen, Ihnen die perfekte Weinbegleitung zu Ihrem Essen zu empfehlen.

Falls Sie Allergien oder besondere Ernährungswünsche haben, zögern Sie bitte nicht, uns zu informieren. Ihr Komfort und Ihre Zufriedenheit stehen bei uns an erster Stelle. Wir laden Sie herzlich ein, unsere bescheidene, aber exquisite hausgemachte Küche zu genießen und die herzliche Gastfreundschaft zu erleben, die die Brasserie 1809 auszeichnet.

Genießen Sie Ihr Essen!

  
The Brasserie 1809 Team

# BRASSERIE 1809

## *Saisonale Vorspeisen*

Zucchini Carpaccio 25

Minze, Pinienkerne, geräucherter Raclette-Käse, Tomatenkonfitüre | l, n |

Frischer Spargelsalat 25

Pochiertes Ei, Schnittlauch, Parmesan | l, g |

Mosaik-Lachsforelle 30

Kräuter, Rhabarber, Lauch | l |

Steak Tartar 35

Frisch geschnittenes rohes Rindfleisch, Kapern, Anchovis, Eigelb | l, g |

## *Suppe*

Hausgemachte Gemüse «Tages Suppe» 19

Saisonales Gemüse | v |

# BRASSERIE

## *Klassische Vorspeisen*

<b>Arancini</b>	16
Grüner Salat, Tomatenkonfitüre   l, g, v	
<b>Gemischter grüner Salat</b>	17
Kerne, Italienisches oder Französisches Dressing   l, n, v	
<b>The Capra-Salat</b>	22
Ziegenkäse, Tomaten, Walnüsse, Mandelpesto   l, n, v	
<b>Regionale Spezialitäten</b>	29
Käse, Trockenfleisch, Speck, Rohschinken und Saaser Wurst   l, g, n	
<b>Knusprige Pommes Frites</b>	12
Mit Trüffel und Parmesan   l, v	16

# BRASSERIE 1809

## *Nudeln & Risotto*

Spargel Risotto 32  
Burrata, Zitrone | l, v |

Frühlings Agnolotti 33  
Ricotta, Erbsen, Walliser Schinken | l, g |

Tagliatelle al Ragù 28  
Rindfleisch Bolognese, Parmesan | l, g |

Tagliatelle al Pomodoro 24  
Kirschtomaten, Basilikum, Parmesan | l, g, v |  
Extra Burrata 4

## *Vegetarisch & Vegan*

Blumenkohl-Steak 31  
Mangold, Walnüsse, Gremolata | n, vg |

Green Mountain-Burger 32  
Vegetarischer Bratling, Raclette-Käse, Balsamico-Zwiebeln,  
Pommes frites | l, g, v |

# BRASSERIE

## *Fleisch*

Kalbs Rib-Eye 55  
Grüne Gemüse, Kapern, Zitrone | l, g |

«Chicken Under a Brick» 45  
Bärlauch, Wildbrokkoli, Farina Bona | l, n |

Tournedos 220g 62  
Rinderfilet, sautiertes Gemüse der Saison, Kartoffeln, Pfeffersauce | l |

The Capra-Burger 42  
LUMA-Rindfleisch, Raclette-Käse, Balsamico-Zwiebeln, Speck,  
Pommes frites | l, g |

Wiener Schnitzel 48  
Kalbfleisch, gekochte Jungkartoffeln, Preiselbeermarmelade, Salat | l, g |

Mini-Hühnchen Milanese 30  
Pomes frites, sautiertes Gemüse der Saison oder grüner Salat | l, g |

## *Fisch*

LOSTALLO Lachs 45  
Reis, Zitrusauce, Frühlingsgemüse | l |

Bezeichnung der Herkunft  
Fleisch, Fisch und Brot: Schweiz

# BRASSERIE 1809

## *Dessert & Käse*

<b>JUMI-Käseplatte</b>	28
Auswahl an traditionell gefertigtem Schweizer Käse, Chutney, Früchtebrot   l, g, n	
<b>Cappuccino Crème Brûlée</b>	18
Espresso, brauner Zucker   l, g	
<b>Rhabarber Delikatesse</b>	19
Quarkkäse, weisse Schokolade, Himbeeren   l	
<b>Panna Cotta</b>	17
Erdbeere, Vanille, Ricotta   l	
<b>Saas-Fee Mess</b>	18
Meringue, Beeren, Schlagsahne   l	
<b>Brownie</b>	16
Vanille-Eis   l, g, n	
<b>Eiscreme Kugel</b>	7
Schokolade / Vanille / Salzige Karamell   l	
Extra Kugel	5
<b>Sorbet Kugel</b>	7
Waldbeere / Erdbeere / Zitrone & Minze   v	
Extra Kugel	5
<b>Auswahl feiner Schweizer Schokoladen</b>   l, g, n	3/stk