

BRASSERIE 1809

Chers clients,

Bienvenue à la Brasserie 1809 ! Notre nom incarne la fusion parfaite entre une cuisine alpine moderne et des classiques raffinés de style brasserie. Le chiffre 1809 ne représente pas seulement notre altitude, mais également notre engagement à proposer une offre culinaire d'exception.

Le chef Sebastian Walczak et son équipe s'inspirent des riches traditions de la cuisine alpine suisse et italienne. Nos talentueux chefs créent avec expertise des plats à partir de produits de saison locaux. Notre cave à vin propose une grande sélection de vins provenant du Valais, épicerie renommée de la viticulture suisse, ainsi qu'une collection soigneusement choisie de classiques internationaux. Pour enrichir votre expérience culinaire, notre équipe est ravie de vous recommander l'accompagnement de vin adéquat pour compléter votre repas.

Si vous avez des allergies ou des préférences alimentaires, veuillez-nous en informer. Votre confort et satisfaction sont nos priorités absolues. Nous vous invitons cordialement à vous régaler de notre cuisine authentique et faite maison, tout en découvrant l'hospitalité chaleureuse qui caractérise la Brasserie 1809.

Profitez pleinement de votre repas !


L'équipe de la Brasserie 1809

BRASSERIE 1809

Entrées de saison

Carpaccio de courgettes 25
Menthe, pignons, fromage à raclette fumée, confiture de tomates | l, n |

Salade d'asperges 25
Œuf poché, ciboulette, Parmesan | l, g |

Truite arc-en-ciel mosaïque 30
Herbes, rhubarbe, poireau | l |

Steak tartare 35
Bœuf coupé au couteau, anchois, câpres, jaune d'œuf | l, g |

Soupe

«Soupe du Jour» aux légumes faite maison 19
Légumes de saison | v |

BRASSERIE ^{▲▲}1809

Entrées classiques

Arancini	16
Légumes, confiture de tomates l, g, v	
Mélange de salade verte	17
Graines, avec de la sauce italienne ou française l, n, v	
Salade The Capra	22
Fromage de chèvre, tomates, noix pesto d'amandes l, n, v	
Spécialités régionales	29
Fromage, viande séchée, lard, jambon, saucisse de Saastal l, g, n	
Frites croustillantes	12
Avec de la truffe et du Parmesan l, v	16

BRASSERIE 1809

Pâtes & Risotto

Risotto aux asperges 32
Burrata, citron | l, v |

Agnolotti de printemps 33
Ricotta, petits pois, jambon séchée du Valais | l, g |

Tagliatelle al Ragù 28
Boeuf à la bolognaise, Parmesan | l, g |

Tagliatelle al Pomodoro 24
Tomate cerise, basilic, Parmesan | l, g, v |
Extra Burrata 4

Végétarien & Végan

Steak de chou-fleur 31
Côtes de bêtes, noix, gremolata | n, vg |

Green Mountain Burger 32
Galette végétarienne, fromage à raclette, oignons balsamiques,
Frites | l, g, v |

BRASSERIE 1809

Viande

Entrecôte de veau 55
Légumes verts, câpres, citron | l, g |

«Chicken Under a Brick» 45
Ail sauvage, brocoli sauvage, Farina Bona | l, n |

Tournedos 220g 62
Légumes de saison sautés, pommes de terre, sauce au poivre | l |

The Capra Burger 42
Bœuf de LUMA, fromage à raclette, oignons balsamiques, lard, frites | l, g |

Escalope Viennoise 48
Viande de veau, pommes de terre nouvelle, confiture d'airelles, salade | l, g |

Mini poulet à la Milanaise 30
Frites, légumes de saison sautés ou salade verte | l, g |

Poisson

Saumon de LOSTALLO 45
Riz, sauce aux agrumes, légumes de printemps | l |

Appellation d'origine
Viande, poisson et pain: Suisse

BRASSERIE ^{▲▲}1809

Dessert & Fromage

Plateau de fromage JUMI	28
Sélection de fromages suisse artisanaux, chutney, pain aux fruits l, g, n	
Cappuccino Crème Brûlée	18
Espresso, sucre brun l, g	
Délice de Rhubarbe	19
Quark, chocolat blanc, framboise	
Panna Cotta	17
Fraise, vanille, ricotta	
Saas-Fee Mess	18
Meringues, fruits rouges, crème fouettée	
Brownie	16
Glace à la vanille l, g, n	
Boule de glace	7
Chocolat / Vanille / Caramel salé	
Boule supplémentaire	5
Boule de sorbet	7
Fruits des bois / Fraise / Citron & menthe v	
Boule supplémentaire	5
Sélection de chocolats suisses artisanaux l, g, n 	3/pc