

BRASSERIE ^{▲▲}1809

Brasserie ^{▲▲}1809

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen in der Brasserie 1809! Unser Name verkörpert die perfekte Verschmelzung von moderner alpiner Küche und einigen raffinierten Brasserie-Klassikern. 1809 ist nicht nur eine Anspielung auf unsere Höhenlage, sondern auch auf unser unermüdliches Engagement für gehobene kulinarische Erlebnisse.

Küchenchef Sebastian Walczak und sein Team lassen sich von der reichen Tradition der Schweizer und italienischen Alpenküche inspirieren. Unsere talentierten Köche zaubern Gerichte aus saisonalen, lokal bezogenen und nachhaltigen Produkten. Unser Weinkeller bietet eine beeindruckende Auswahl an Weinen aus dem Wallis, dem berühmten Epizentrum des Schweizer Weinbaus, sowie eine kuratierte Sammlung internationaler Weinklassiker. Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen gerne die perfekte Weinkombination zu Ihrem Essen, um Ihren Gaumen zu verwöhnen.

Ihr Komfort und Ihre Zufriedenheit stehen bei uns an erster Stelle. Sollten Sie Allergien oder Diätvorlieben haben, zögern Sie bitte nicht, uns dies mitzuteilen. Wir laden Sie herzlich ein, unsere einfache, aber exquisite Hausmannskost zu genießen und die herzliche und einladende Gastfreundschaft zu erleben, die die Brasserie 1809 auszeichnet.

Genießen Sie Ihr Essen!

Das Team der Brasserie ^{▲▲}1809

Öffnungszeiten: 18:00 - 21:30

BRASSERIE

Vorspeisen

Kräutermarinierter Lachs	25
Dill, Sauerrahm, Samen • l, ph •	
Schweizer Wagyu-Zunge & Kalbsterrine	28
Grüne Erbsen, Senf, Karotte • l, g •	
Rindstatar	35
Kartoffelchips, frische Kräuter, Sbrinz, Eigelb • l, g •	
Rettich-Carpaccio	21
Himbeere, Spinat, Walnüsse • n, ph, v, vg •	

Suppen

Tagessuppe	20
Gemüse der Saison • ph, v •	

Pasta & Risotto

Ravioli Brasato	30
Sbrinzkäse, Rindfleisch, Demi-Glace • l, g •	
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Tagliatella	29
Brunnenkresse-Salsa, frische Erbsen • l, g, v •	
Risotto mit Rahmerbsen	29
Walliser Speck, Limone • l, g •	

BRASSERIE 1809

Hauptgerichte

Vegetarischer Strudel	35
Spinat, Emmentaler, Walnüsse • l, g, n, v •	
Sautiert Artischocken	38
Kartoffeln, Dill, Spargel, Kürbiskerne • ph, v, vg •	
Black Angus Entrecôte (250 g)	61
Gegrillter Spargel, Sauce Béarnaise, Estragonöl • l •	
Gebratenes Hähnchen	49
Frühlingszwiebeln, Lauch • l •	
Lammterrine	56
Mangold, Weichspeckbirne, Karotte • l, g •	
Maggiore Zander	55
Blumenkohlpuree, Rhabarber, frische Kräuter • l •	

Wenn Sie etwas anderes wünschen, laden wir Sie ein,
unser ganztägiges Menü zu entdecken.

BRASSERIE 1809

Desserts

Alpine Crème Brûlée	20
Walliser Honig, Thymian • l, v •	
Rhabarber-Holunderblütenmousse	20
Limetten-Sablé, Vanille-Holunderblütenmousse, pochiertes Rhabarber • l, g, n, v •	
Jumi Käseplatte	28
Auswahl an handwerklich hergestelltem Schweizer Käse, Chutney, Früchtebrot • l, g, n •	
Eiscreme	7
Schokolade, Vanille, gesalzene Karamell • l, v • Zusätzliche Kugel (+5)	
Sorbets	7
Waldbeeren, Zitrone & Minze, Erdbeere • v, vg • Zusätzliche Kugel (+5)	
Schweizer Schokolade • l, g, n, v •	4/pc
Wir freuen uns, Ihnen eine erlesene Auswahl an Schweizer Schokolade präsentieren zu dürfen, die zwei renommierte lokale Chocolatiers hervorhebt.	
Du-Rhône	
Geräucherte dunkle Schokolade, Mokka, Himbeergelee, Gruyère-Creme, Sekt	
Raphael Thoos	
Yuzu - Thymian, Absinth, Waldmeister, Karamell, Tonkabohne	