

BRASSERIE 1809

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in der Brasserie 1809! Unser Name verkörpert die perfekte Verschmelzung von moderner alpiner Küche und raffinierten Brasserie-Klassikern. 1809 ist nicht nur der Bezug 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 Ernährungspräferenzen haben, zögern Sie bitte nicht, uns diese mitzuteilen. Wir laden Sie herzlich ein, unsere einfache, aber exquisite heimische Küche zu geniessen und die herzliche und einladende Gastfreundschaft zu erleben, die die Brasserie 1809 auszeichnet.

Guten Appetit!


Das Team der Brasserie 1809

Öffnungszeiten: 18:00 - 21:30

BRASSERIE 1809

VORSPEISEN

Marinierter Lachs	26
Kräuter, Dill, Sauerrahm, Kerne, Zwiebeln • l, ph •	
Steak Tatar	35
Kartoffelchips, frische Kräuter, Sbrinz, Eigelb • g •	
Frühlingspilzgarten	24
Pinienkerne, Frühlingszwiebeln, Apfel • l, g, n •	
Zarter Flan von Erbsen	22
Minze, Spargel, Sauerteigbrot-Chips, Käse • l, g, v •	

SUPPEN

Tagessuppe	20
Saisonale Gemüse • ph, v •	

PASTA & RISOTTO

Agnolotti Brasato	34
Käsefondue, Demi-Glace, Sommertrüffel • l, g •	
Extratrüffel pro g	4
Kartoffelgnocchi	30
Artischocken, Schnittlauch, Haselnüsse, Sbrinz • l, n, g •	
Grünes Risotto	29
Erbsen, Speck, Crumble, Alpenkräuter • l •	

BRASSERIE 1809

HAUPTGÄNGE

Luma Rind Secret Cut Gegrillter Spargel, Bärlauchpesto, Demi-Glace • l, n •	63
Luma Schweinekotelett Mangold, Zwiebeln, Kakao, schwarzer Knoblauch-Jus • l, n •	55
Appenzeller Kräuter-Lammbrust Erbsengerste, Rosmarinjus, junge Karotten • l •	55
Knusprige Lachsforelle Beurre blanc, Spinat, Federkohl • l •	55
Grüner Strudel Spinat, Aletsch Grand Cru Käse, Walnüsse • v, n, l, g •	35
Geröstete Artischocke Kartoffelfondant, Dillsauce, Spargel, Kürbiskerne • v, vg, l, ph •	33

Wenn Sie eine Alternative wünschen, laden wir Sie ein,
unser All Day Menü zu entdecken oder fragen Sie
unser Team.

BRASSERIE 1809

DESSERTS

Quarkmousse Rhabarber, Vanille, Zitrone • l, v •	21
Schokoladen-Crèmeux Limette, Haselnuss • l, g, n, v •	22
Käseplatte Auswahl an lokalen Alpkäsen, Chutney, Früchtebrot • l, g, n, v •	29
Glace Schokolade, Vanille, Salzkaramell, Erdbeere & Rahm • l, v • Zusätzliche Kugel (+5)	7
Sorbets Zitrone & Minze, Grüner Apfel, Randen & Himbeere • v, vg • Zusätzliche Kugel (+5)	7



THE CAPRA

SAAS-FEE

