

BRASSERIE 1809

Chers clients,

Bienvenue à la Brasserie 1809 ! Notre nom incarne la fusion parfaite de la cuisine alpine moderne et de quelques classiques raffinés du style brasserie. 1809 n'est pas seulement un clin d'œil à notre altitude, mais aussi à notre engagement inébranlable en faveur d'expériences gastronomiques de haut niveau.

Le chef Sebastian Walczak et son équipe s'inspirent des riches traditions de la cuisine alpine suisse et italienne. Nos chefs talentueux élaborent des plats d'experts en utilisant des produits durables de saison et d'origine locale.

Notre cave à vin présente une sélection impressionnante de vins provenant du Valais, l'épicentre renommé de la viticulture en Suisse, ainsi qu'une collection de vins internationaux classiques. Pour améliorer votre expérience gastronomique, notre équipe de service sera ravie de vous recommander l'accord parfait met et vin.

Votre confort et votre satisfaction sont nos principales priorités. Si vous avez des allergies ou des préférences alimentaires, n'hésitez pas à nous en informer. Nous vous invitons cordialement à vous laisser tenter par notre cuisine maison, à la fois humble et exquise, et à vivre l'expérience de l'hospitalité chaleureuse et accueillante qui caractérise la Brasserie 1809.

Bon appétit !

L'équipe de la Brasserie  1809

Heures d'ouverture : 18:00 - 21:30

BRASSERIE 1809

ENTRÉES

Saumon mariné aux herbes Aneth, crème acidulée, graines, oignon • l, ph •	26
Steak tartare Chips de pommes de terre, herbes, Sbrinz, jaune d'œuf • g •	35
Jardin de champignons printaniers Pignons de pin, oignon nouveau, pomme • v, vg, g, ph •	24
Flan de petits pois Menthe, asperges, chips de pain au levain, fromage • l, g, v •	22

SOUPES

Soupe du Jour Légumes de saison • ph, v •	20
--	----

PASTA & RISOTTO

Agnolotti Brasato Fondue au fromage, demi-glace, truffe d'été • l, g • Extra truffe par g	34 4
Gnocchi de pommes de terre Artichauts, ciboulette, noisettes, Sbrinz • l, n, g •	30
Risotto vert Petits pois, lard, crumble, herbes alpines • l •	29

l : Lactose • g : Gluten • n : Noix • ph : Peak Health • v : Végétarien • vg : Végétalien
Origine des produits, viande et farine : Suisse -
Tous les prix sont en francs suisses (CHF) et incluent la TVA

BRASSERIE 1809

PLATS PRINCIPAUX

Luma Bœuf « Secret Cut » Asperges grillées, pesto à l'ail des ours, demi-glace • l, n •	63
Côte de porc LUMA Bette à carde, oignon, cacao, jus à l'ail noir • l, n •	55
Poitrine d'agneau aux herbes d'Appenzell Orge aux petits pois, jus au romarin, jeunes carottes • l •	55
Truite saumonée croustillante Beurre blanc, épinards, chou kale • l •	55
Strudel vert Épinards, fromage Aletsch Grand Cru, noix • v, n, l, g •	35
Artichauts rôtis Fondant de pomme de terre, sauce à l'aneth, asperges, graines de courge • v, vg, l, ph •	33

Nous vous invitons à découvrir notre « All day menu », si vous avez envie de quelque chose de différent.

BRASSERIE 1809

DESSERTS

Quark mousse Rhubarbe, vanille, citron • l, v •	21
Crèmeux au chocolat Citron vert, noisette • l, g, n, v •	22
Assiette de fromages locaux Sélection de fromages locaux, chutney, pain aux fruits • l, g, n, v •	29
Glaces Chocolat, vanille, caramel salé, fraise & crème • l, v • Boule supplémentaire (+5)	7
Sorbets Citron & menthe, pomme verte, betterave & framboise • v, vg • Boule supplémentaire (+5)	7



THE CAPRA

SAAS-FEE

