

BRASSERIE 1809

Brasserie 1809

Liebe Gäste,

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 mit 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 ausgewählte 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 für uns an erster Stelle. Wenn Sie Allergien oder Diätvorlieben haben, zögern Sie bitte nicht, uns dies mitzuteilen. Wir laden Sie herzlich ein, unsere Kulinarik zu genießen und die herzliche und einladende Gastfreundschaft zu erleben, die die Brasserie 1809 auszeichnet.

Guten Appetit!

Das Team der Brasserie  1809

Vorspeisen

Rote-Bete-Tartar	24
Meerrettich, Sonnenblumenkerne, eingelegtes Gemüse l, n, v	
Kohlrabi-Carpaccio	28
Sbrinz, Haselnüsse, getrocknete Aprikose l, n, v	
Kürbiskuchen	26
Mandel, weiße Schokolade, Salbei l, g, n, v	
Frisch geschnittenes Rindertartar	35
Brioche, Kapern, geräuchertes Öl, Knochenmark l, g	

Pasta

Waldpilz Orzotto	32
Gerste, Pfifferlinge, Sbrinz l, v	
Hausgemachte Maltagliati	38
Wildschwein, Karotte, Sellerie l, g,	

Bezeichnung der Herkunft
Fleisch und Fisch : Schweiz

BRASSERIE 1809

Hauptgerichte

LUMA Rehrückenfilet und Hirschrücken (Duo)	58
Rotkohl, eingelegte Kirschen, Kastanien, Jus l, n	
Entenbrust	54
Preiselbeeren, Sellerie, Karotten l	
Schweizer Black Angus Entrecote	61
Pfifferlinge, Kartoffeln, Raclettekäsecreme, Walliser Wein l	
LOSTALLO Lachs	45
Quinoa, sautierter Spinat, Zitronenbuttersoße l	

Hauptgerichte Vegetarisch

Kichererbsen Panelle	29
Champignons, Rosmarin, Chili v	
Gegrilltes Gemüse	28
Tofu, Gemüse der Saison, Demi-Glasur v	

Seiten

Knusprige Pommes frites v 	12
Parmesan-Käse l	2
Baby-Kartoffeln l, v 	7
Sautiertes Gemüse l, v 	7

Bezeichnung der Herkunft
Fleisch und Fisch : Schweiz

Nachspeisen

Rotwein Büscheli Birne

Sabayon, weiße Schokolade, Zitrone, Mandeln | l, g, n, v |

18

Auswahl an handwerklich hergestellten Schweizer Schokoladen | l, n |

3/Stk.

Eiscreme

Schokolade, Vanille, gesalzenes Karamell | l, v |

Zusätzliche Kugel

7

5

Sorbets

Wilde Beeren, Zitrone mit Minze, Pflaume | v |

Zusätzliche Kugel

7

5

Jumi-Käseplatte

Auswahl an von Hand hergestellten Schweizer Käse, Chutney, Früchtebrot

| l, g, n |

28