

BRASSERIE 1809

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 entre le vin et votre repas.

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 faire l'expérience de l'hospitalité chaleureuse et accueillante qui caractérise la Brasserie 1809.

Bon appétit !

L'équipe Brasserie  1809

Heures d'ouverture: 18:00 – 21:30

BRASSERIE 1809

Entrées

Saumon mariné aux herbes	25
Aneth, crème fraîche, graines • l, ph •	
Terrine de langue de wagyu suisse et de veau	28
Petits pois, moutarde, carotte • l, g •	
Steak tartare	35
Chips de patates, herbes fraîches, Sbrinz, jaune d'œuf • l, g •	
Carpaccio de radis	21
Framboise, épinards, noix • n, ph, v, vg •	

Soupes

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

Pâtes & Risotto

Raviolis Brasato	30
Fromage Sbrinz, bœuf, demi-glace • l, g •	
Tagliatelles farcies à la ricotta et aux épinards	29
Salsa de cresson, petits pois frais • l, g, v •	
Risotto aux petits pois à la crème	29
Lard valaisan, citron vert • l, g •	

BRASSERIE

Plats Principaux

Strudel Végétarien	35
Épinards, Emmental, noix • l, g, n, v •	
Artichauts sautés	38
Pommes de terre, aneth, asperges, graines de courge • ph, v, vg •	
Entrecôte de Black Angus (250gr)	61
Asperges grillées, sauce béarnaise, huile d'estragon • l •	
Poulet poêlé	49
Oignon nouveau, poireau • l •	
Terrine d'agneau	56
Blette, poire à la vapeur, carotte • l, g •	
Sandre Majeur	55
Purée de chou-fleur, rhubarbe, herbes fraîches • l •	

Nous vous invitons à découvrir notre menu du jour,
si vous avez envie de quelque chose de différent.

BRASSERIE 1809

Dessert

Crème brûlée des Alpes 20
Miel du Valais, thym • l, v •

Mousse rhubarbe et fleur de sureau 20
Sablé au citron vert, mousse vanille et fleur de sureau, rhubarbe pochée
• l, g, n, v •

Assiette de fromages Jumi 28
Sélection de fromages suisses artisanaux, chutney, pain aux fruits • l, g, n •

Glaces 7
Chocolat, vanille, caramel salé • l, v •
Boule supplémentaire (+5)

Sorbets 7
Fruits des bois, citron et menthe, fraise • v, vg •
Boule supplémentaire (+5)

Chocolats suisses • l, g, n, v • 4/pc
Nous sommes ravis de vous présenter une belle sélection de chocolats suisses mettant en avant deux artisans chocolatiers locaux renommés.

Du-Rhône
Chocolat noir fumé, moka, gelée de framboise, crème de gruyère,
Vin mousseux

Raphael Thoos
Yuzu – Thym, Absinthe, Aspérule, Caramel, Fèves de Tonka