

BRASSERIE 1809


Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unser Brasserie 1809, in der unser Name die perfekte Fusion von moderner, alpiner Küche und raffinierten Brasserie-Klassikern verkörpert. Die Zahl 1809 ist nicht nur eine Anspielung auf unsere Höhe, sondern auch auf unser unerschütterliches Engagement für erstklassige kulinarische Erlebnisse.

Chef Sebastian Walczak und sein Team lassen sich von den reichen Traditionen der Schweizer und italienischen Alpenküche inspirieren. Unsere talentierten Köche kreieren meisterhaft Gerichte aus saisonalen, lokal bezogenen und nachhaltigen Produkten. Unser Weinkeller bietet eine beeindruckende Auswahl an Weinen aus dem Wallis, dem renommierten Epizentrum des Schweizer Weinbaus, sowie eine sorgfältig ausgewählte Sammlung internationaler Weinklassiker. Um Ihr kulinarisches Erlebnis zu bereichern, würde sich unser Serviceteam freuen, Ihnen die perfekte Weinbegleitung zu Ihrem Essen zu empfehlen.

Ihr Komfort und Ihre Zufriedenheit stehen bei uns an erster Stelle. Falls Sie Allergien oder besondere Ernährungswünsche haben, zögern Sie bitte nicht, uns zu informieren. Wir laden Sie herzlich ein, unsere bescheidene, aber exquisite hausgemachte Küche zu genießen und die herzliche Gastfreundschaft zu erleben, die die Brasserie 1809 auszeichnet.

Guten Appetit!


Das Brasserie 1809-Team

BRASSERIE 1809

Vorspeisen

	K/G
Winter-Salat	17/25
Ente, Fenchel, Orange, Honig n, ph	
Rote-Bete-Salat	15/22
Clementinen, Haselnüsse, Ziegenkäse g, v, n, ph	
Steak Tartar-Hausgerichte des Küchenchefs	25/30
Frisch geschnittenes rohes Rindfleisch, Eigelb, Brioche, Schnittlauch, Paprika l, g, n	
Zander Tartar-Hausgerichte des Küchenchefs	22/27
Spinat, Schalotte ph	

Suppen

Handgemachte Gemüsesuppe	15/19
Gemüse der Saison v, ph	
Geröstete Zwiebelbrühe-Hausgerichte des Küchenchefs	22/29
Geschmortes Rinderbäckchen, Trüffelessenz l, g	

Nudeln & Risotto

Trüffle-Tagliolini	29/38
Sbrinz-Käse, Rahm l, g, v Extra-Trüffel	
	8 /gr
Agnolotti	23/29
Ricotta, Chicorée, Honig, Walnüsse, Blauschimmelkäse l, g, n	
Kürbisrisotto	23/29
Kerne, Parmigiano, Wintergewürze	

BRASSERIE 1809

Fleisch

Lammrücken 55
Weisse Polenta, Karotten, Pilze | 1 |

LUMA Schweinebauch-Hausgerichte des Küchenschefs 47
Apfel, Sellerieknolle, Sellerieblätter | 1 |

LUMA Hirsch-Hausgerichte des Küchenschefs 59
Maronen, Pflaumen, Lauch | 1, n |

Fisch

Maggiore-Zander-Hausgerichte des Küchenschefs 53
Federkohl, Topinambur, Bisque | 1 |

Vegetarische Gerichte

Blumenkohl-Steak-Hausgerichte des Küchenschefs 31
Grünkohl, Nüsse, getrocknete Tomaten | v, n, ph |

Sellerie-Medallion 28
Erdnüsse, Zwiebel, Belper Knolle | v, n, ph |

Herkunftsbezeichnung
Fleisch und Fisch: Schweiz
Hirsch: Österreich

Nachtisch

Schokoladentarte-*Hausgerichte des Küchenschefs* 22
Kardamom, Vanille-Eiscreme | l, g, v |

Banoffee pie 19
Schokolade, Karamell, Creme | l, g, n |

Auswahl feiner handwerklicher Schokoladen | l, g, n | 4/St

Karamell Trüffel

Himbeer & Ingwer

Menton Zitrone & Thymian

Grapefruit und Zimt

Tiramisu

Pistazienpraliné

Crunch Praliné

Kavalan Whisky

Maracuja

Schwarze Johannisbeere & Honig

Matcha Tee & Kalamansi

Feige & Balsamico Essig

Tangerine Cheesecake

Aprikose & Mandelmilch

Himbeer & Tasmanischer Pfeffer

Jumi Käseplatte 28

Auswahl handwerklicher Schweizer Käse, Chutney, Obst, Brot