

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	31
Randen, geräucherter Sauerrahm, Sonnenblumenkerne, Zwiebel • l, ph •	
Kohlrabi-Tatar	24
Schalotte, Apfel, Petersilie • v, vg, g, ph •	
Rindstatar	35
Markbein, getrocknete Tomate, Trockenfleisch • l, g •	
Kürbisvariation	30
Haselnüsse, Sablé, Kürbiskerne • l, g •	

SUPPEN

Tagessuppe	20
Saisonal Gemüse • ph, v •	
Schweizer Zwiebelnsuppe	25
Raclettekäse, Sauerteigbrot, Thymian • l, g •	

BRASSERIE ^{▲▲}1809

PASTA & RISOTTO

Agnolotti Brasato	34
Hühnerbouillion, Belper Knolle • l, g •	
Extra Trüffel pro g	4
Hausgemachte Pappardelle	38
Entenragout, Wurzelgemüse, Brombeeren • l, g •	
Risotto	36
Lakritze, Sbrinz, Kürbis • l •	
Sellerieknolle Tagliatelle	30
Geräuchertes Selleriepuree, Kerne • vg •	

BRASSERIE 1809

HAUPTGÄNGE

Short Rips vom Rind Kartoffeln, Haselnüsse, Trüffel • l, n •	55
Entenbrust Randen, Mandeln, Radicchio • l, n •	58
Lamm Duo Pastinaken, Graupen, Walliser Wein • l, •	58
Knuspriger Schweinebauch Zwetschgen, weisse Bohnen • l •	55
Gemüse Millefeuille Randen, Apfel, Kürbis • v, vg •	38
Geräucherter Zander Pilze, Zwiebeln • l •	54

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

BRASSERIE ^{▲▲}1809

DESSERTS

Joghurt und Honig	20
Lokaler Honig, Ziegenjoghurt • l, g, v •	
Schokoladenterrine	20
Haselnüsse, Ziegenmilch • l, g, n, v •	
Käseplatte	29
Auswahl an lokalen Alpkäsen, Chutney, Früchtebrot • l, g, n, v •	
Glace	7
Schokolade, Vanille, Salzkaramell, Ziegenjoghurt • l, v • Zusätzliche Kugel (+5)	
Sorbets	7
Zwetschge, Mandarine, Birne & Sternanis, Rande & Himbeere • v, vg • Zusätzliche Kugel (+5)	



THE CAPRA

SAAS-FEE

