



Speise und Getränkekarte
Food and Drinks Menu

Speisen | Food

Vorspeisen Starters

Brasserie Salat Brasserie Salad	16
Nüsslisalat mit Speck und Ei Lamb's lettuce with bacon and egg	18
Randen Carpaccio mit karamellisiertem Geisskäse Beetroot carpaccio with caramelized goat cheese	26
Thunfisch-Avocado-Tatar Thunfish-Avocado-Tartare	38
Hausgemachte Ravioli (nach Tagesangebot) Homemade ravioli (according to daily special)	
Schnecken (6 Stück) Snails (6 pieces)	24

Suppen

Soups

Sellerie-Champagnersuppe mit Jakobsmuscheln	24
Celery-champagne soup with scallops	
Mediterrane Fischsuppe	36
Mediterranean fish soup	
Ochsenschwanzessenz	16
Oxtail soup	

Muscheln und Meer

Mussels and Sea

Gillardeau-Austern No 2 mit Cheddar Brot		9.5
Gillardeau oysters N°2 and cheddar bread		
Bretonischer Hummerrisotto	½	68
Breton Lobster Risotto	1/1	130
Seezunge *Müllerinnen Art* an Spinatrisotto und Hummerschaum		68
Sole *Müllerinnen style* with spinach risotto and lobster foam		

Hauptgänge

Main courses

Entrecôte (200g) Café de Paris, Pommes Allumettes & Gemüse	61
Entrecôte (200g) Café de paris, french fries "allumettes" & vegetables	
Rehschnitzel an Spätzli und Rotkraut	48
Roe deer schnitzel with spaetzli and red cabbage	
Hirschpfeffer mit Pilzen, Spätzli und Rotkraut	44
Deer stew with mushrooms, spaetzle and red cabbage	
Original Wienerschnitzel vom Kalb, Laaxer Rösti & Gurkensalat	49
Original vienna veal escalope, Laax Hash browns & cucumber salad	
Boeuf Bourguignon	42
Bourguignon Beef	
Capuns *Brasserie Mulania*	34
Gemüse-Quarkpizokels	32
Vegetable cottage cheese pizokels	
Onsen Ei mit Kartoffelschaum und Belperknolle	28
Onsen egg, potato foam and belperknolle cheese	

Beilagen

Side Dishes

Spinatrisotto, Pommes Allumettes	6
Spinach risotto, french fries "allumettes"	
Quarkpizokels, Kartoffelschaum	6
Cottage cheese pizokels, potato foam	
Gemüse	8
Vegetables	

Desserts

Crème Brûlée		14
Schokoladenmousse an Passionsfrucht		18
Chocolate mousse served with passion fruit		
Crèmeschnitte		9.5
Cream Mille Feuille		
Eiscafé mit Kirsch und Rahm		14
Eiscoffee, Kirsch and cream		
Karamellisiertes Apfelkuchlein mit Vanilleglacé	*15 Min*	16
Caramelised apple cake with vanilla ice cream		
Hausgemachte Glacés und Sorbets	pro Kugel	5
Homemade ice cream and sorbet	per scoop	
Käseteller mit Feigenbrot		22
Cheese plate with fig bread		

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitenden. Besten Dank.

For information about allergens, please contact our service staff. Thank you very much.

Deklaration: Brot CH | Rindfleisch CH/IRL | Kalb CH | Entenleber FR | Fisch und Meeresfrüchte FR/SCO | Schwein CH | Schnecken FR | Kaviar CHN

Declaration: Bread CH | Beef CH/IRL | Calf CH | Duck liver FR | Fish and seafood FR/SCO | Pig CH | Snails FR | Caviar CHN

Getränke | Drinks

Apéritifs

	cl	
Aperol Spritz		13
Hugo		13
Martini Bianco	4	8
Cynar	4	8
Campari Soda		11
Campari Orange		12
Ramazotti / Averna / Braulio	4	8
Sanbitter	10	6
Orangensaft frisch gepresst	20	6.5

Bier

Calanda Edelbräu	33	6
Calanda Radler	33	6
Moretti Zero	33	6
Ueli Bier	33	6

Alkoholfreie Getränke

	cl	
Passugger mit Kohlensäure	77	9.8
Allegra ohne Kohlensäure	77	9.8
Passugger mit Kohlensäure	47	6.8
Allegra ohne Kohlensäure	47	6.8
Laaxer Hahnenwasser	50	3
Laaxer Hahnenwasser	100	5
Fusetea Lemon - Eistee	33	5.5
Rivella Rot	33	5.5
Orangina	25	5
Coca Cola Zero	33	5.5
Coca Cola	33	5.5
Apfel-Schorley	33	5.5
Swiss Mountain		
Classic Tonic - Ginger Ale - Bitter Lemon	20	5
Van Nahmen Sparkling Juicy Tea		
Verbena - Jasmin - Riesling	20	11
Rose - Darjeeling - Rhabarber	20	11
Quitte - Weisses Tee - Vanille	20	11

Warme Getränke

Kaffee Crème / Espresso	5
Doppelter Espresso	6
Coretto Grappa	7
Diverse Tee	
Verveine - Grüntee - Schwarz	6