



Speise und Getränkekarte
Carte des plats et des boissons

Speisen | Nourriture

Vorspeisen

Entrées

Brasserie Salat Salade Brasserie	16
Nüsslisalat mit Speck und Ei Salade de doucette au lard et aux œufs	18
Randen Carpaccio mit karamellisiertem Geisskäse Carpaccio de betterave rouge et fromage de chèvre caramélisé	26
Thunfisch-Avocado-Tatar Tartare de thon à l'avocat	38
Hausgemachte Ravioli (nach Tagesangebot) Ravioli fait maison (selon l'offre du jour)	
Schnecken (6 Stück) Escargots (6 pièces)	24

Suppen

Soupes

Sellerie-Champagnersuppe mit Jakobsmuscheln	24
Soupe de céleri au champagne et coquilles Saint-Jacques	
Mediterrane Fischsuppe	36
Soupe de poisson méditerranéene	
Ochsenschwanzessenz	16
Oxtail	

Muscheln und Meer

Moules et Mer

Gillardeau-Austern No 2 mit Cheddar Brot		9.5
Huîtres Gillardeau N°2 et pain au cheddar		
Bretonischer Hummerrisotto	½	68
Risotto au homard breton	1/1	130
Seezunge *Müllerinnen Art* an Spinatrisotto und Hummerschaum		68
Sole Meunière, risotto aux épinards et Espuma de homard		

Hauptgänge

Plats principaux

Entrecôte (200g) Café de Paris, Pommes Allumettes & Gemüse	61
Entrecôte (200g) Café de Paris, Pommes allumettes et légumes	
Rehschnitzel an Spätzli und Rotkraut	48
Escalope de chevreuil, spätzle et chou rouge	
Hirschpfeffer mit Pilzen, Spätzli und Rotkraut	44
Civet de cerf, champignons, spätzle et chou rouge	
Original Wienerschnitzel vom Kalb, Laaxer Rösti & Gurkensalat	49
Escalope de veau à la Viennoise, rösti de Laax & salade de concombres	
Boeuf Bourguignon	42
Capuns *Brasserie Mulania*	34
Gemüse-Quarkpizokels	32
Pizokels de légumes au fromage blanc	
Onsen Ei mit Kartoffelschaum und Belperknolle	28
Œuf onsen, mousse à la pomme de terre et fromage Belperknolle	

Beilagen

Accompagnements

Spinatrisotto, Pommes Allumettes	6
Risotto aux épinards, Pommes allumettes	
Quarkpizokels, Kartoffelschaum	6
Pizokels au fromage blanc, mousse de pomme de terre	
Gemüse	8
Légumes	

Desserts

Crème Brûlée		14
Schokoladenmousse an Passionsfrucht		18
Mousse au chocolat et fruit de la passion		
Crèmeschnitte		9.5
Millefeuille à la crème		
Eiscafé mit Kirsch und Rahm		14
Café glacé au kirsch et crème		
Karamellisiertes Apfelkuchlein mit Vanilleglacé	*15 Min*	16
Tartelette aux pommes et glace à la vanille		
Hausgemachte Glacés und Sorbets	pro Kugel	5
Glaces et sorbets fait maison	par boule	
Käseteller mit Feigenbrot		22
Assiette de fromage et pain aux figues		

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

Pour plus d'informations sur les allergènes, veuillez contacter notre personnel de service. Merci beaucoup.

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

Déclaration: Pain CH | Bouef CH/IRL | Veau CH | Foie de canard FR | Poissons et fruits de mer FR/SCO | Porc CH | Escargots FR | Caviar CHN

Getränke | boissons

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