


HOTEL
★★★★
V E R E I N A
KLOSTERS

Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Stübli im Hotel Vereina.

Unser Küchenchef Marco Goerg und sein Team

werden Sie kulinarisch durch den Abend begleiten.

Geniessen Sie ein paar angenehme Stunden in unserem Haus.



SOMMERLICHE GERICHTE

Kopfsalatherzen ; Pecannüsse ; Croutons	12 18
Caesar Salat	24 36
Tomate ; Büffelmozzarella ; Basilikum	22 32
Gazpacho ; Rosmarin Focaccia ; Pata Negra	19
Siedfleisch-Carpaccio ; Meerrettich ; Kopfsalat	24 36
Vitello Tonnato	26 39
Rindstatar ; Garnituren ; Toast	31 42
Balleroncarpaccio ; Schalotten Vinaigrette ; Garnituren	16 23

WILD-DEGUSTATIONS-MENU

Wildterrine | Preiselbeeren

Sellerie | Bier-Brioche

33

◆◆◆◆

Kürbissuppe

Steinpilzravioli

16

◆◆◆◆

Bündner Saibling | Nusskruste

Albula Bergkartoffel | Zitronen-Nussbutter

39 | 51

◆◆◆◆

Bergamotte Sorbet

7

◆◆◆◆

Rehschnitzel | Wildrahmsauce

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Apfel

42 | 53

◆◆◆◆

Maroni | Tonkabohne | Heidelbeeren

16

Wir servieren Ihnen gerne:

6 Gänge: 135

5 Gänge: 125

4 Gänge: 110

VORSPEISEN

Entenleberterrine ; Apfel ; Süssweingelee ; Brioche 33

Balik Lachs ; Dill-Senf Sauce ; Meerrettichschaum 45

Kalbshaxen Ravioli ; Parmesan ; Nussbutter 29

SUPPE

Rindskraftbrühe ; Kräuterflädli ; Gemüseperlen 15

Rehrücken

Steinpilze ; Wildrahmsauce ; Wacholderjus

Trauben ; Rosenkohl ; Rotkraut ; Maroni ; Preiselbeer-Apfel

Holunder-Birne ; Butterspätzli

69.- pro. Person

Hirschpfeffer

36 ; 48

Butterspätzli ; Rosenkohl ; Rotkraut ; Maroni

Preiselbeer-Apfel

«Der erfolglose Jäger»

29 ; 38

Butterspätzli ; Rosenkohl ; Rotkraut ; Maroni

Preiselbeer-Apfel ; Trauben ; Pilze

Holunder-Birne ; Cognac-Wildrahmsauce

HAUPTGERICHTE

US-Prime Rinds Entrecôte ; Café de Paris ; Pommes Allumettes	59
Kalbsfiletgeschnetzeltes ; Champignonsauce ; Butterrösti	54
Wiener Schnitzel ; Kartoffelsalat ; Preiselbeeren	49
Knuspriges Stubenküken ; Kartoffelgratin ; Ratatouille	34 ; 46
US-Prime Rindsfilet Barolo Jus ; Mandel-Kartoffel ; Sellerie	54 ; 69
US-Prime Rindsfiletwürfel «Stroganoff» ; Tagliarini	52 ; 67
Rosa gebratenes Lammrack ; Kräuterkruste ; Barolo Jus Artischocke ; Kartoffelgratin	48
Hacktätschli ; Champignonsauce Peperoni-Safranrisotto ; grüne Bohnen	45

FISCH

**Am Stück gebratene Seezunge ; Nussbutter
Salzkartoffeln ; Rahm-Spinat** **69**

**Wolfsbarschfilet ; Safransauce
Champagner Risotto ; Artischocken** **56**

**3 Südafrikanische Scampi ; Café de Paris ; Reis
Extra Scampi** **68
18**

VEGETARISCH

Artischocke ; Ratatouille ; Pilze **34**

Champagnerrisotto ; Gemüse Rose ; Basilikum **34**

Tagliarini ; Pfifferlinge **24 ; 33**

AB 2 PERSONEN

US-Prime Chateaubriand Sauce Béarnaise ; Kartoffelgratin Marktgemüse	pro Person	75
---	-------------------	-----------

Simmentaler Kalbskotelette Pfifferlingsrahmsauce ; Tagliarini Rahm-Spinat	pro Person	68
--	-------------------	-----------

DESSERT

**Kämmeribodenbad Meringue
Greyerzer Doppelrahm** **13 | 18**

Eiskaffee „Vereina“ **11 | 15**

Dunkles Schokoladenmousse | Himbeeren **17**

Crêpes Suzette **24**

Käseteller **16 | 24**

Verschiedene Rahmglace und Sorbet **pro Kugel** **5**
Rahm **2**

Vanille
Schokolade
Mokka
Stracciatella
Erdbeere
Pistazie
Zitrone
Himbeere
Zwetschge
Aprikose

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch nach Möglichkeit vom einheimischen Metzger.

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Lamm	Irland
Wurst- & Wurstwaren	Schweiz
Trockenfleischspezialitäten	Schweiz
Wolfsbarsch ; Steinbutt ; Seezunge	Wildfang / FAO 27 / Frankreich
Scampi	Wildfang / FAO 47 / Südafrika
Stubenküken	Schweiz
Entenleber & Gänseleber	Frankreich
Rindfleisch	USA
<small>Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.</small>	
Wild	Schweiz