


HOTEL
★★★★[◊]
V E R E I N A
KLOSTERS

**Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Stübli im Hotel Vereina.
Geniessen Sie bei uns angenehme Stunden und lassen Sie sich
von unserem Küchenchef Marco Goerg und seinem Team
kulinarisch begeistern.**



SALATE

Kopfsalatherzen ; Pecannüsse ; Croûtons  **12 | 18**

Nüsslisalat ; Pochiertes Ei ; Pancetta ; Croûtons **12 | 18**

SUPPEN

Rindskraftbrühe ; Kräuterflädli ; Gemüseperlen **15**

Kürbissuppe ; Steinpilzravioli  **16**

VORSPEISEN

Entenleberterrine ; Apfel ; Süssweingelee ; Brioche	33
Balik Lachs ; Dill-Senf Sauce ; Meerrettichschaum	45
Tuna Tataki ; Dim Sum ; Wasabi ; Gurke	34
Rindstatar ; Garnituren ; Toast	31 ; 42
Balleroncarpaccio ; Schalotten Vinaigrette ; Garnituren	16 ; 23
Kalbshaxen Ravioli ; Parmesan ; Nussbutter	29 ; 42

HAUPTGERICHTE

US-Prime Rinds Entrecôte ; Café de Paris ; Pommes Allumettes	59
Kalbsfiletgeschnetzeltes ; Champignonsauce ; Butterrösti	54
Wiener Schnitzel ; Kartoffelsalat oder Pommes Allumettes Preiselbeeren	49
Knuspriges Stubenküken ; Kartoffelgratin ; Ratatouille	34 ; 46
US-Prime Rindsfilet Sauce Bearnaise ; Mandel-Kartoffel ; Sellerie	54 ; 69
Tafelspitz ; Apfelkren ; Butterrösti ; Rahmspinat	44
Rosa gebratenes Lammrack ; Kräuterkruste ; Barolo Jus Rahmspinat ; Kartoffelgratin	48

FISCH

Zanderfilet ; Champagnersauce ; Rauchaal ; Sauerkraut 34 ;47

3 Südafrikanische Scampi ; Café de Paris ; Reis 68

**3 Südafrikanische Scampi ; Champagnersauce
Tagliarini 68**

Extra Scampi 18

VEGETARISCH

Albula Bergkartoffeln ; Lauch ; Tomate  34

Champagnerrisotto ; Birnen ; Kürbis ; Roquefort  34



AB 2 PERSONEN

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

DESSERT

Kämmeribodenbad Meringue Greyerzer Doppelrahm		13 18
Eiskaffee „Vereina“		11 15
Dunkles Schokoladenmousse Himbeeren		17
Vanilleglace Himbeeren Mandelgebäck «Hauspezialität»		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		
Mandarine		

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

Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.