


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.



DEGUSTATIONS-MENU

Entenleberterrine
Apfel | Süsswein | Brioche
33

◆◆◆◆

Curry-Zitronengrasschaumsuppe
Alpstein Poulet-Filet
17

◆◆◆◆

Seezunge & Scampi
Safranschaum | Schwarzwurzel
46 | 63

◆◆◆◆

Mandarinensorbet
7

◆◆◆◆

Grand Cru Rindsfilet
Barolo | Mandel-Kartoffel | Sellerie
69

◆◆◆◆

Dunkles Schokoladenmousse
Ananas
17

Wir servieren Ihnen gerne:

6 Gänge: 135
5 Gänge: 125
4 Gänge: 110

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher MwSt. und Service
Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien oder Unverträglichkeiten, unser Serviceteam berät Sie diesbezüglich.

All prices are in Swiss francs, VAT and service included.
If you have any allergies or dietary restrictions, don't hesitate to contact our service team.

VORSPEISEN STARTERS

Rindstatar ; Garnituren ; Toast <i>Beef tenderloin tartar ; garnitures ; toast</i>	31
Balik Lachs ; Dill-Senf Sauce ; Meerrettichschaum <i>Balik salmon ; dill mustard sauce ; horseradish foam</i>	45
Tuna Tataki ; Dim Sum ; Wasabi ; Gurke <i>Tuna Tataki ; Dim Sum ; wasabi ; cucumber</i>	32
Gebratene Gänseleber ; Karamell Apfel ; Brioche <i>Fried goose liver ; caramel apple ; brioche</i>	37
Kalbshaxen Ravioli ; Parmesan ; Nussbutter <i>Knuckle of veal ravioli ; parmesan ; brown butter</i>	29

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher MwSt. und Service
Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien oder Unverträglichkeiten, unser Serviceteam berät Sie diesbezüglich.

All prices are in Swiss francs, VAT and service included.
If you have any allergies or dietary restrictions, don` t hesitate to contact our service team.

SALATE
SALADS

Kopfsalatherzen ; Nüsse ; Croutons **18**
Head lettuce ; nuts ; croutons

Nüsslisalat ; Ei ; Speck ; Croutons **18**
Lamb`s lettuce ; egg ; bacon ; croutons

SUPPEN
SOUPS

Rindskraftbrühe ; Kräuterflädli ; Gemüseperlen **15**
Beef broth ; pancake stripes ; vegetable bead

Hummerschaumsuppe **25**
Lobster foam soup

HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES

Fleisch ; Klassiker

MEAT ; CLASSICAL DISHES

Grand Cru Rinds Entrecôte ; Café de Paris ; Pommes Allumettes	59
<i>Grand Cru sirloin steak ; Café de Paris ; Pommes Allumettes</i>	
Kalbsfiletgeschnetzelttes ; Champignonsauce ; Butterrösti	54
<i>Veal stripes ; mushroom sauce ; butter rösti</i>	
Wiener Schnitzel ; Kartoffelsalat ; Preiselbeeren	49
<i>Vienna escalope ; potato salad ; cranberries</i>	
Knuspriges Stubenküken ; Kartoffelgratin ; Ratatouille	34 ; 46
<i>Crispy spring chicken ; potato gratin ; ratatouille</i>	
Lady Grand Cru Rindsfilet (120g)	54
Barolo Jus ; Mandel-Kartoffel ; Sellerie	
<i>Lady Grand Cru Beef tenderloin (120g) ; barolo jus ; almond potato ; celery</i>	
Grand Cru Rindsfiletwürfel «Stroganoff» ; Tagliarini	67
<i>Grand Cru Beef fillet cubes «Stroganoff» ; tagliarini</i>	
Hacktätschli «Vereina» ; Champignonsauce	45
Kartoffelpüree ; Bohnen	
<i>Meatballs «Vereina» ; mushroom sauce ; mashed potatoes ; beans</i>	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher MwSt. und Service
Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien oder Unverträglichkeiten, unser Serviceteam berät Sie diesbezüglich.

All prices are in Swiss francs, VAT and service included.
If you have any allergies or dietary restrictions, don't hesitate to contact our service team.

Fleisch
MEAT

<p>Sanft gegartes Kalbskopfbäggli ; Barolo Jus Sellerie ; Nussbutter- Kartoffelpüree <i>Slowly braised veal cheeks</i> <i>Celeriac ; brown butter-mashed potatoes</i></p>	46
<p>Rosa gebratenes Lammrack ; Kräuterkruste ; Barolo Jus Artischocke ; Kartoffelgratin <i>Pink roasted lamb chop ; herbal crust ; Barolo Jus</i> <i>Artichoke ; potato gratin</i></p>	48
<p>Rosa gebratenes Hirsch-Entrecote Wacholderkruste ; Preiselbeere-Gin-Jus ; Serviettenknödel Rotkraut ; Maroni <i>Pink roasted deer entrecote Juniper crust</i> <i>Cranberries-gin-jus ; bread dumplings ; red cabbage ; chestnut</i></p>	58

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher MwSt. und Service
Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien oder Unverträglichkeiten, unser Serviceteam berät Sie diesbezüglich.

All prices are in Swiss francs, VAT and service included.
If you have any allergies or dietary restrictions, don't hesitate to contact our service team.

FISCH

FISH

Am Stück gebratene Seezunge ; Nussbutter Salzkartoffeln ; Rahm-Spinat	69
<i>Sole fried in whole ; brown butter Boiled potatoes ; cream spinach</i>	
Wolfsbarschfilet ; Safransauce Champagner Risotto ; Artischocken	56
<i>Sea bass fillet ; saffron sauce ; champagne risotto ; artichokes</i>	
Südafrikanische Scampi ; Café de Paris ; Reis	72
<i>Prawns from South Africa ; Café de Paris ; rice</i>	

VEGETARISCH

VEGETARIAN

Artischocke ; Ratatouille ; Pilze	34
<i>Artichoke ; ratatouille ; mushrooms</i>	
Champagnerrisotto ; Maroni ; Kürbis ; Belper Knolle	34
<i>Champagne risotto ; chestnut ; pumpkin ; belper knolle</i>	
Blätterteig ; Grillgemüse ; Olive ; Kräuter	33
<i>Puff pastry ; grilled vegetables ; olive ; herbs</i>	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher MwSt. und Service
Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien oder Unverträglichkeiten, unser Serviceteam berät Sie diesbezüglich.

All prices are in Swiss francs, VAT and service included.
If you have any allergies or dietary restrictions, don't hesitate to contact our service team.

AB 2 PERSONEN ; FOR 2 PERSONS

Grand Cru Chateaubriand Sauce Béarnaise ; Kartoffelgratin Marktgemüse <i>Grand Cru Chateaubriand ; Sauce Béarnaise</i> <i>Potato gratin ; market vegetables</i>	pro Person - per Person	75
Grand Cru Kalbskotelette Morchelrahmsauce ; Tagliarini Rahm-Spinat <i>Grand Cru veal cutlet ; morel cream sauce</i> <i>Tagliarini ; cream spinach</i>	pro Person - per Person	68

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher MwSt. und Service
 Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien oder Unverträglichkeiten, unser Serviceteam berät Sie diesbezüglich.

All prices are in Swiss francs, VAT and service included.
 If you have any allergies or dietary restrictions, don't hesitate to contact our service team.

DESSERT
DESSERT

Apfelstrudel ; Vanillesauce <i>Apple strudel ; vanilla sauce</i>		16
Eiskaffee „Hotel Vereina“ <i>Ice coffee “Hotel Vereina“</i>		11 ; 15
Kämmeribodenbad Meringue Greyerzer Doppelrahm <i>Meringue from Kämmeribodenbad</i> <i>Gruyere double cream</i>		18
Käseteller		16 ; 24
Verschiedene Rahmglace und Sorbet <i>Mixed ice creams and sorbets</i>	pro Kugel - per scoop	5
Vanille <i>vanilla</i>		
Schokolade <i>chocolate</i>		
Mokka <i>mocha</i>		
Stracciatella <i>stracciatella</i>		
Erdbeere <i>strawberry</i>		
Pistazie <i>pistachio</i>		
Zitrone <i>lemon</i>		
Himbeere <i>raspberry</i>		
Zwetschge <i>plum</i>		
Mandarine <i>mandarin</i>		

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher MwSt. und Service
Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien oder Unverträglichkeiten, unser Serviceteam berät Sie diesbezüglich.

All prices are in Swiss francs, VAT and service included.
If you have any allergies or dietary restrictions, don't hesitate to contact our service team.

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch nach Möglichkeit vom einheimischen Metzger.

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Lamm	Irland
Wurst- & Wurstwaren	Schweiz
Trockenfleischspezialitäten	Schweiz
Wolfsbarsch Steinbutt Seezunge	Wildfang / FAO 27 / Frankreich
Scampi	Wildfang / FAO 47 / Südafrika
Stubenküken	Schweiz
Hirsch	Schweiz
Entenleber & Gänseleber	Frankreich

**Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher MwSt. und Service
Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien oder Unverträglichkeiten, unser Serviceteam berät Sie diesbezüglich.**

**All prices are in Swiss francs, VAT and service included.
If you have any allergies or dietary restrictions, don't hesitate to contact our service team.**