



HOTEL
★★★★★
VEREINA
KLOSTERS

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



WINTERLICHE GERICHTE

Kopfsalatherzen ; Pecannüsse ; Croûtons 	18
Nüsslisalat ; Ei ; Speck ; Croûtons	18
Vitello Tonnato "Vereina"	26 39
Entenleberterriner ; Apfel ; Toast	35
Rindstatar ; Garnituren ; Toast	31 45
Iberico Schweinebauch ; Austernpilze Trüffelmayo ; Tartelette	28

VORSPEISEN

Balik Lachs ; Dill-Senf Sauce ; Meerrettichschaum	59
Kalbshaxen Ravioli ; Parmesan ; Nussbutter	29 ; 42
Gebratene Gänseleber ; Caramel-Apfel ; Brioche	42
Empfehlung zur Gänseleber: 1dl Beerenauslese Cuvée Alois Kracher	12
Langoustine Ravioli ; Hummerschaum	39 ; 49
King Crab ; Kräuter ; Radieschen ; Wachtelei	28

SUPPEN

Rindskraftbrühe ; Kräuterflädli ; Gemüseperlen	16
Hühnerkraftbrühe ; Hühnertortellini ; Gemüse	15
Hummerschaumsuppe	25
Karotten-Ingwersuppe	
Vanille-Erbсен ; Kräuteröl	16



UNSERE EMPFEHLUNG

Geschmorte Kalbsbäggli ; Morchelrahmsauce Rotwein-Schalotten ; Kartoffelstock ; Baby Karotten	39
Siedfleisch (Dry Aged) ; Butterrösti Rahm-Spinat ; Kren ; Sud	55
Lammhaxe ; Parmesan-Honig-Polenta ; Speckbohnen	52
Seeteufel ; Wintergemüse ; Baby-Champignon Pikante Sauce ; Reis	58
Güggeli vom Grill ; Lauchcrèmegemüse ; Kartoffelgratin	45

HAUPTGERICHTE

US-Prime Rinds Entrecôte ; Café de Paris ; Pommes Allumettes	59
Kalbsfiletgeschnetzelttes ; Champignonsauce ; Butterrösti	54
Wiener Schnitzel ; Kartoffelsalat ; Preiselbeeren	49
US-Prime Rindsfilet ; Sauce Béarnaise Pommes Allumettes ; Wintergemüse	54 ; 69
US-Prime Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Hausgemachte Tagliarini	52 ; 67
Rosa gebratenes Lammrack ; Kräuterkruste ; Barolo Jus Rahm-Spinat ; Kartoffelgratin	59

AB 2 PERSONEN

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

1. Service Chateaubriand mit Kartoffelgratin
2. Service Chateaubriand mit Pommes Allumettes

FISCH

Am Stück gebratene Seezunge ; Nussbutter Salzkartoffeln ; Rahm-Spinat	69
3 Südafrikanische Scampi ; Café de Paris ; Reis	68
3 Südafrikanische Scampi ; Tomaten ; Chili Knoblauch-Tagliarini	68
Extra Scampi	18

VEGETARISCH 

Kohlrabi ; Tomatenkonfitüre ; Wildspargel  **34**
Buchweizen-Popcorn

Quarkpizokel ; Waldpilze ; Wildkräuter  **32**

Lange Ravioli ; Spinat ; Ricotta ; Tomaten  **34**
Zitrone ; Garten Kräuter

DESSERT

Weisser Schoggi «Gipfel» Passionsfruchtsorbet ; Himbeeren		16
Apfelchüechli Vanillesauce ; Buttermilchglace		16
Mille-feuille Tahiti-Vanille ; Weisse Valrhona Schokolade ; Himbeeren		18
Trio vom Schoggimousse ; Himbeeren		19
„Vereina“ Tiramisu		16
„Vereina“ Eiskaffee		11 ; 15
Vereina «Hauspezialität» Vanilleglace ; Himbeeren ; Mandelgebäck ; Himbeergeist		17
Apple Pie		14
Verschiedene Glace und Sorbet	pro Kugel	5
	Rahm	2
Vanille		
Schokolade		
Mokka		
Stracciatella		
Erdbeere		
Zitrone	+ 2cl Absolut Vodka	7
Zwetschge	+ 2cl Vielle Prune	7
Himbeere		
Aprikose		

FLEISCHDEKLARATIONEN

Wir beziehen unser Fleisch nach Möglichkeit vom einheimischen Metzger.

Kalbfleisch

Lamm

Entenbrust

Iberico Schwein

Seezunge

Scampi

Hummer

King Crab

Entenleber & Gänseleber

Rindfleisch

Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Schweiz

Irland

Frankreich

Spanien

Wildfang Nordostatlantik

Wildfang Südafrika

Kanada

Nord-Ost Atlantic

Frankreich

USA