



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.**



SOMMERLICHE GERICHTE

Kopfsalatherzen ; Pecannüsse ; Croûtons 	19
Gemüsesalat ; Karotten ; Rettich ; Romanesco Spargel ; Radieschen ; Kohlchips 	19
Tomate ; Büffelmozzarella ; Basilikum 	22 32
Vitello Tonnato "Vereina"	28 39
Entenleberterrine ; Granny Smith ; Toast	35
Rindstatar ; Garnituren ; Toast	31 45
Roastbeef ; Sauce Tartare ; Pommes Allumettes	39
Kalbswurstcarpaccio ; Schalotten Vinaigrette	18 25

VORSPEISEN

Balik Lachs ; Dill-Senf Sauce ; Meerrettichschaum	59
Kalbshaxen Ravioli ; Parmesan ; Nussbutter	29 ; 42
Gebratene Gänseleber ; Caramel-Apfel ; Brioche Empfehlung zur Gänseleber: 1dl Beerenauslese Cuvée Alois Kracher	48 12
Langoustine Ravioli ; Hummerschaum	39 ; 49
King Crab ; Kräuter ; Radieschen ; Wachtelei	28
Blattsalate ; geräucherte Entenbrust ; Whisky Vinaigrette Erdbeeren ; Orange	23

SUPPEN

Rindskraftbrühe ; Kräuterflädli ; Gemüseperlen	16
Hummerschaumsuppe	29
Karotten-Ingwersuppe  Vanille-Erbсен ; Kräuteröl	16
Gazpacho ; Focaccia 	19

HAUPTGERICHTE

US-Prime Rinds Entrecôte ; Café de Paris ; Pommes Allumettes	59
Kalbsfiletgeschnetzeltes ; Champignonsauce ; Butterrösti	58
Wiener Schnitzel ; Kartoffelsalat ; Preiselbeeren	49
US-Prime Rindsfilet ; Sauce Béarnaise Pommes Allumettes ; Sommergemüse	59 ; 69
US-Prime Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Hausgemachte Tagliarini	52 ; 69
Rosa gebratenes Lammrack ; Kräuterkruste ; Barolo Jus Rahmspinat ; Kartoffelgratin	59
Geschmortes Kalbsbäggli ; Morchelrahm ; Rotwein-Schalotten Kartoffelstock ; Baby Karotten	39
Güggeli vom Grill ; Lauchcrèmegemüse ; Kartoffelgratin	45
Hacktätschli ; Kartoffelstock ; Baby-Karotten Champignon-Rahmsauce	45

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
Seeteufel ; Sommergemüse ; Baby-Champignon	58

VEGETARISCH 

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

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

Kartoffelkuchen ; Randen ; Waldpilze ; Himbeeren  **34**

DESSERT

Mille-Feuille		18
Tahiti-Vanille ; Weisse Valrhona Schokolade ; Himbeeren		
Trio vom Schoggimousse ; Himbeeren		19
„Vereina“ Eiskaffee		11 ; 15
Vereina Becher «Hausspezialität»		17
Vanilleglace ; Himbeeren ; Mandelgebäck ; Himbeergeist		
Verschiedene Glace und Sorbet	pro Kugel	5
	Rahm	2
Vanille		
Schokolade		
Mokka		
Stracciatella		
Erdbeere		
Zitrone	+ 2cl Absolut Vodka	7
Zwetschge	+ 2cl Vieille Prune	7
Himbeere		

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