


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 Executive Küchenchef Dariusz Durdyn und seinem Team
kulinarisch begeistern.**

HERBSTLICHE GERICHTE

Kopfsalatherzen ; Pecannüsse ; Croûtons 	19
Gemüsesalat ; Karotten ; Rettich ; Romanesco  Spargel ; Radieschen ; Kohlchips	19
Nüsslisalat ; Ei ; Speck ; Croûtons	21
Vitello Tonnato “Vereina”	28 39
Rindstatar ; Garnituren ; Toast	31 45
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	29
Blattsalate ; geräucherte Entenbrust ; Whisky Vinaigrette Erbeeren ; Orange	28

SUPPEN

Rindskraftbrühe ; Kräuterflädli ; Gemüseperlen	18
Hummerschaumsuppe	29
Karotten-Ingwersuppe Vanille-Erbesen ; Kräuteröl	16



HAUPTGERICHTE

US-Prime Rinds Entrecôte ; Café de Paris ; Pommes Allumettes	65
Kalbsfiletgeschnetzelttes ; Champignonsauce ; Butterrösti	58
Wiener Schnitzel ; Kartoffelsalat ; Preiselbeeren	54
US-Prime Rindsfilet ; Sauce Béarnaise Pommes Allumettes ; Wilder Broccoli ; Baby Karotten	59 ; 69
US-Prime Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Hausgemachte Tagliarini	59 ; 69
Rosa gebratenes Lammrack ; Kräuterkruste ; Barolo Jus Rahmspinat ; Kartoffelgratin	59
Geschmortes Kalbsbäggli ; Morchelrahm ; Perlzwiebeln Kartoffelstock ; Baby Karotten	39
Güggeli vom Grill ; Lauchcrèmegemüse ; Kartoffelgratin	44
Wildentenkeule ; Broccoli ; Orangenjus Maroni ; Blaukraut ; Quarkspätzli	44

AB 2 PERSONEN

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

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

FISCH

Am Stück gebratene Seezunge ; Nussbutter **79**
Salzkartoffeln ; Rahm-Spinat

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

Extra Scampi **18**

VEGETARISCH 

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

Waldpilz-Tortellini ; Eierschwämmli ; Konfierte Tomaten  **34**

Rettich-Steak ; Blumenkohlpraline  **29**
Romanescosauce ; Kartoffel Chips

DESSERT

Winterliche Birne		22
Ricotta ; Schokolade ; Honig ; Anis ; Zimt		
Cheesecake		18
Zwetschgen-Zimtglace		
Mille-Feuilles		18
Tahiti-Vanille ; Weisse Valrhona Schokolade ; Himbeeren		
Trio vom Schoggimousse ; Himbeeren		25
3 Verschiedene Sorten: schwarz, weiss, hell		
„Vereina“ Eiskaffee		15
Vereina Becher «Hausspezialität»		19
Vanilleglace ; Himbeeren ; Mandelgebäck ; Himbeergeist		
Verschiedene Glace und Sorbet	pro Kugel	5
	Rahm	2
Vanille		
Schokolade		
Mokka		
Straciatella		
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

Seezunge

Scampi

Hummer

King Crab

Entenleber & Gänseleber

Rindfleisch

Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Schweiz

Irland

Frankreich

Wildfang Nordostatlantik

Wildfang Südafrika

Kanada

Nord-Ost Atlantic

Frankreich

USA