


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 ; Romanesco Spargel ; Radieschen ; Kohlchip		19
Vitello Tonnato "Vereina"		28 ; 39
Entenleberterrine ; Granny Smith ; Toast		35
Rindstatar ; Garnituren ; Toast		35 ; 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 ; 1dl Alios Kracher Beerenauslese	48 12
Langoustine Ravioli ; Hummerschaum	39 ; 49
King Crab ; Kräuter ; Radieschen ; Wachtelei	35

SUPPEN

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





Nüsslisalat ; Ei ; Speck ; Croûtons	21
Kürbiscrèmesuppe ; Kürbiskerne	18
Pappardelle ; Steinpilze	35
Wildterrine “Vereina” Preiselbeeren ; Waldorfsalat	38
Wildentenkeule ; Brokkoli ; Orangenjus Quarkspätzli ; Blaukraut ; Maroni	63
Hirschpfeffer Quarkspätzli ; Blaukraut ; Maroni ; Rosenkohl ; Birne	58
Rehschnitzel Quarkspätzli ; Blaukraut ; Maroni ; Rosenkohl ; Birne	64

Ab 2 Personen

Rehrücken

**Quarkspätzli ; Blaukraut ; Maroni ; Rosenkohl ; Birne
Morchelrahmsauce ;**

75.- p. P.

HAUPTGERICHTE

US-Prime Rinds Entrecôte ; Café de Paris ; Pommes Allumettes	69
Kalbsfiletgeschnetzeltes ; Champignonsauce ; Butterrösti	58
Wiener Schnitzel ; Kartoffelsalat ; Preiselbeeren	54
US-Prime Rindsfilet ; Sauce béarnaise Pommes allumettes ; Mischgemüse	59 ; 69
US-Prime Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Hausgemachte Tagliarini	59 ; 69
Rosa gebratenes Lammrack ; Kräuterkruste ; Barolo Jus Rahmspinat ; Kartoffelgratin	64
Geschmortes Kalbsbäggli ; Morchelrahm ; Rotwein-Schalotten Kartoffelstock ; Baby Karotten	45
Güggeli vom Grill ; Lauchcrèmegemüse ; Kartoffelgratin	45
Hacktäschli ; Kartoffelstock ; Baby-Karotten Champignon-Rahmsauce	45
Phad Horaha   Gegrillte Rinderlende ; Knoblauch-Chili Basilikum Sauce Fried Rice	59

AB 2 PERSONEN

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

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

Tafelspitz im Kupferpfännli **pro Person 58**
Salzkartoffeln ; Wurzelgemüse ; Schnittlauchsauce
Meerrettich

FISCH

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

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

Extra Scampi **18**

Seeteufel ; Champagnersauce ; Reis **69**

VEGETARISCH 

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

Pastetli ; Waldpilzragout ; Sauerrahm  **34**

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

DESSERT

American Cheesecake		19
Saisonale Früchte ; Waldfruchtsorbet		
Meringues		19
Saisonale Früchte ; Vanillecrème		
Mille-Feuilles		25
Tahiti-Vanille ; Weisse Valrhona Schokolade ; Himbeeren		
Trio vom Schoggimousse ; Himbeeren		25
„Vereina“ Eiskaffee		18
Vereina Becher «Hauspezialität»		22
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	Schweiz
Lamm	Irland
Seezunge	Wildfang Nordostatlantik
Scampi	Wildfang Südafrika
Hummer	Kanada
King Crab	Nord-Ost Atlantic
Entenleber & Gänseleber	Frankreich
Rindfleisch	USA
Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.	