

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
Nüsslisalat Ei Speck Croûtons	21
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-Erbсен Kräuteröl	16



HAUPTGERICHTE

US-Prime Rinds Entrecôte Café de Paris Pommes Allumettes	69
Kalbsfiletgeschnetzelt 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 Lauchcrémegemüse Kartoffelgratin	45
Hacktätschli 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
Buchweizen-Popcorn**



34

Pastetli ; Waldpilzragout ; Sauerrahm



34

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



29



DESSERT

Meringues **19**
Saisonale Früchte | Vanillecrème

Mille-Feuilles **25**
Tahiti-Vanille | Weisse Valrhona Schokolade | Himbeeren

Trio vom Schoggimousse | Himbeeren **25**

„Vereina“ Eiskaffee **18**

Vereina Becher «Hausspezialität» **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

Lamm

Seezunge

Scampi

Hummer

King Crab

Entenleber & Gänseleber

Rindfleisch

Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Schweiz

Irland

Wildfang Nordostatlantik

Wildfang Südafrika

Kanada

Nord-Ost Atlantic

Frankreich

USA