



**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	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
Kalbwurstcarpaccio Schalotten Vinaigrette	18 25
Pata Negra «Jamón Ibérico» 100 g Baguette	44



VORSPEISEN

Balik Lachs | Dill-Senf Sauce | Meerrettichschaum **59**

Kalbshaxen Ravioli | Parmesan | Nussbutter **29 | 42**

Gebratene Gänseleber | Caramel-Apfel | Brioche **48**
Empfehlung | 1dl Alios Kracher Beerenauslese **12**

Langoustine Ravioli | Hummerschaum **39 | 49**

King Crab | Kräuter | Radieschen | Wachtelei **35**

SUPPEN

Rindskraftbrühe | Kräuterflädli | Gemüseperlen **18**

Hummerschaumsuppe **29**


Karotten-Ingwersuppe **16**
Vanille-Erbsen | Kräuteröl

Gratinerte Zwiebelsuppe | Raclettekäse **18**



HAUPTGERICHTE

US-Prime Rinds Entrecôte ; Café de Paris ; Pommes Allumettes	69
Kalbsfiletgeschnetzeltes ; Champignonsauce ; Buttermilch-Kartoffelpüree	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 ; Lauchcrème-Gemüse ; Kartoffelgratin	45
Hacktätschli ; Kartoffelstock ; Baby-Karotten Champignon-Rahmsauce	45
Wachtel Serviettenknödel ; Rosenkohl ; Maroni ; Lebersauce	58
Wildentenkeule Quarkspätzli ; Rosenkohl ; Maroni ; Orangenjus	63
Spaghetti ; Tamten-Basilikum Öl ; Con Polpettine	38



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**

Seeteufel ; Chili-Süß-Sauer Sauce ; Reis **69**

VEGETARISCH 

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

Pastetli | Waldpilzragout | Sauerrahm  **34**

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

Paccheri | Tomaten | Basilikum | Mozzarella  **34**



DESSERT

Basilikummousse	19
Maracuja Mandel-Biscuite Zimtglace	
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	5
	Rahm
Vanille	
Schokolade	
Mokka	
Stracciatella	
Erdbeere	
Zitrone	+ 2cl Absolut Vodka
Zwetschge	+ 2cl Vieille Prune
Himbeere	7
	7



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