


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.**



WINTERLICHE GERICHTE

Kopfsalatherzen ; Pecannüsse ; Croûtons		19
Gemüsesalat ; Karotten ; Romanesco Spargel ; Radieschen ; Kohlchip		19
Nüsslisalat ; Ei ; Speck ; Croûtons		21
Vitello Tonnato "Vereina"		28 ; 39
Rindstatar ; Garnituren ; Toast		35 ; 45

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
King Crab ; Kräuter ; Radieschen ; Wachtelei	35

SUPPEN

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

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
Güggeli vom Grill ; Lauchcrèmegemüse ; Kartoffelgratin	45
Hacktäschli ; Kartoffelstock ; Baby-Karotten Champignon-Rahmsauce	45
Wachtel Serviettenknödel ; Rosenkohl ; Maroni ; Lebersauce	58

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

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

VEGETARISCH

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

Pastetli ; Waldpilzragout ; Sauerrahm  **34**

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

Paccheri ; Tomaten ; Basilikum ; Mozzarella  **34**

DESSERT

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

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