

Herzlich Willkommen bei uns im Hotel Sarain

Täglich überraschen wir Sie mit Gutem aus Küche und Keller.
Wir geben unser Bestes Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten und Sie nach „Strich und Faden“ zu verwöhnen. Wir freuen uns, Sie zu begrüßen und wünschen Ihnen viel Vergnügen im Restaurant Brasserie zum Trüffelschwein.

Welcome to the Hotel Sarain

*Every day we will surprise you with good things from our kitchen and cellar.
We do our best to make your stay as pleasant as possible and to pamper you to your heart's content. We look forward to welcoming you and hope you enjoy your stay at the Restaurant Brasserie zum Trüffelschwein.*

Bienvenue chez nous à l'hôtel Sarain

Chaque jour, nous vous surprenons avec les bonnes choses de la cuisine et de la cave. Nous ferons de notre mieux pour rendre votre séjour aussi agréable que possible et pour vous gâter « à tout point de vue ». Nous nous réjouissons de vous accueillir et vous souhaitons beaucoup de plaisir au restaurant Brasserie zum Trüffelschwein.

Ihre Gastgeber | Your host

Romy Grap & Karin Burkhart

und das gesamte Team vom Hotel Sarain | and the entire team at Hotel Sarain | Igl
voss team digl hotel Sarain

zum Trüffelschwein
BRASSERIE

Fleisch & Fisch Herkunftsdeklaration | Meat & fish declaration of origin

Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch- und Fischprodukte. Aus diesen Gründen beziehen wir unsere Produkte von Lieferanten, welche unseren Qualitätsnormen gerecht werden und denen wir unser volles Vertrauen schenken können. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen tollen Aufenthalt bei uns im Hotel Sarain.

We attach great importance to animal welfare and high-quality meat and fish products. For these reasons, we source our products from suppliers who fulfill our quality standards and in whom we can place our complete trust. With this in mind, we wish you a good appetite and a great stay with us at Hotel Sarain.

Rindfleisch / Beef	Schweiz, Irland Argentinien / Switzerland, Ireland, Argentina
Schwein / Pork	Spanien / Spain
Lamm / Lamb	Irland / Ireland
Hirsch / Venison	Österreich / Austria
Ente / Duck	Ungarn / Hungary
Seezunge / Sole	Frankreich FAO27 / France FAO27
Saibling / Char	Schweiz / Switzerland
Jakobsmuschel / scallop	Japan / Japan

Wenn auf der Karte nichts Anderes vermerkt ist, können die markierten Lebensmittel mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Unser Brot & Backwaren beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Unless otherwise indicated on the menu, the labelled foods may have been produced with antibiotics or other antimicrobial performance enhancers. We source our bread and baked goods exclusively from Switzerland.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Our staff will be happy to inform you on request about ingredients in our dishes that may trigger allergies and/or intolerances.

auch vegetarisch erhältlich (gleicher Preis)
also available vegetarian (same price)



auch glutenfrei erhältlich (gleicher Preis)
also available gluten-free (same price)



auch vegan erhältlich (gleicher Preis)
also available vegan (same price)



Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.

Prices in Swiss francs including statutory VAT.

Grüezi und ♥-lich Willkommen

Wir heissen Sie herzlich willkommen in der Brasserie zum Trüffelschwein.
Hier verwöhnen wir Sie mit auserwählten Fleisch- & Fischspezialitäten, französischen Klassikern und kreativen Neuinterpretationen.

BELUGA KAVIAR

Beluga caviar

30g | 225.00

50g | 380.00

IMPERIAL KAVIAR

Imperial caviar

30g | 140.00

50g | 235.00

OSSETRA KAVIAR

Ossetra caviar

30g | 65.00

50g | 100.00

Serviert mit Quarkblinis und Creme Fraiche
Served with curd cheese blinis and cream fraiche



GLUTENFREI

Entrée froide | Kalte Vorspeisen

CERF MARINÉ  28.00

In Gin gebeizter Hirsch mit Artischocken- und Randencreme,
schwarzer Johannisbeere und Federkohl
Gin cured venison with artichoke and beetroot cream, black current and kale

OMBLE CHEVALIER MARINÉ  24.00

Gebeiztes Saiblingfilet mit Kohlrabi und Petersilien-Emulsion
Warm char with kohlrabi and parsley emulsion

Potage | Suppen

SOUPE D'ONION 18.00

Französische Zwiebelsuppe gratiniert mit Sauerteig und Gruyère
French onion soup au gratin with sourdough and Gruyère cheese

SOUPE À LA CITROUILLE  16.00

Suppe vom Butternusskürbis mit Lebkuchen, Apfel und Mandeln
Butternut squash soup with ginger bread, apple and almonds

Entrée chaude | warme Vorspeisen

COQUILLE SAINT-JACQUES  28.00

Gebratenes und Mousse von der Jakobsmuschel mit Weissweinsauce und Kaviar
Pan-fried and mousse of scallops with white wine sauce and caviar

FOIE GRAS  28.00

Entenleberballotine mit Steinpilz, Pflaumenmus und Brioche
Duck liver ballotine with crepes, plum and brioche

Du grill à partager | Vom Grill



ARGENTINISCHES OJO DE AGUA

Rindsfilet	200g	62.00
Rib Eye	250g	55.00

ENTRECOTE «CAFE DE PARIS» VOM TISCHGRILL

200g 52.00

mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Allumettes
with homemade herb butter and fries allumettes

ZUM TEILEN

Chateau Briand 500g	pro Person	66.00
Tomahawk	ca. 1000g	220.00
Cote de Bouef	ca. 800g	198.00

BEILAGEN:

Sides:

Grilliertes Gemüse		8.00
Steakhouse Pommes mit Trüffel oder Parmesan	mit Trüffel	12.00
Waldpilzrisotto Schnittlauch-Kartoffelstock mit oder ohne Trüffel	ohne Trüffel	8.00

Steakhouse fries with truffle or parmesan cheese

with or without truffle

Wild mushroom risotto | Chives and mashed potatoes with truffle or without

Sauce Bernaise Portwein Demi-Glace Grüner Pferrer-Cognacsauce	je	6.00
---	----	------


Bernaise sauce | port wine demi-glace | green horse cognac sauce

Pierre chaude | Heisser Stein

Alle unsere Fleischteile sind auch vom heissen Stein zu geniessen.
Haben sie die Kontrolle und braten sie sich ihr bestelltes Stück Fleisch auf dem «heissen Stein»
einfach zur ihrer beliebigen Garstufe.

Karin berät sie gerne.


Das Trüffelschwein


PORC ET TRUFFES			68.00
Gefüllter Rücken vom iberischen Schwein mit Trüffel, Haselnuss-Spitzkohl und Granny Smith Apfel			
<i>Stuffed filet of iberico pork with truffles, hazelnut-cabbage and granny smith apple</i>			

Klassiker

BOEUF BOURGUIGNON			46.00
Geschmortes Rindsragout mit Wurzelgemüse, Silberzwiebeln, Burgunderwein, Speck und Kartoffelstock			
<i>Braised beef stew with root vegetables, pearl onions, red wine, bacon and mashed potatoes</i>			

SOLE MEUNIÈRE			48.00
Ganze Seezunge aus der Pfanne in Butter gebraten			
<i>Whole sole pan-fried in butter</i>			

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ			48.00
Ganze geschmorte Lammhaxe, Rotweinschmorsauce und cremiger Polenta			
<i>Braised lamb shank with red wine sauce and creamy polenta</i>			


FILET ROSSINI 150G			72.00
Gebratenes Rindsfilet & Foie Gras mit Madeirasauce, Brioche und gehobeltem schwarzem Trüffel			
<i>Fried beef filet with foie and Madeira sauce, brioche and grated black truffle</i>			

BEILAGEN

Sides:

Grilliertes Gemüse		8.00
Cremiges Parmesan Risotto		8.00
Cremiges Waldpilz Risotto		12.00
Schnittlauch Kartoffelstock mit oder ohne Trüffel	mit Trüffel	12.00
	ohne Trüffel	8.00
<i>Creamy parmesan cheese risotto, creamy truffle risotto or chives and mashed potatoes with or without truffle</i>		

Desserts

TARTE AU CITRON	16.00
Zitronentarte und Meringue <i>Lemon curd tarte with Italian meringue</i>	
GATEAU MARCEL  <small>GLUTENFREI</small>	18.00
Schokoladentarte mit Himbeersorbet <i>Chocolate tarte with raspberry sorbet</i>	
REGIONALE & NATIONALE KÄSESPEZIALTÄTEN	18.00
Verschiedene regionale und nationale Käsesorten mit Feigen Chutney, Trauben und Baumnüsse <i>Assorted platter with different types of cheese with fig chutney, grapes and walnuts</i>	

Apéro & Bitter's / Aperitifs & Bitters

Thomas Henry Tonic		20cl	5.00
Thomas Henry Pink Grapefruit		20cl	5.00
Thomas Henry Bitter Lemon		20cl	5.00
Thomas Henry Ginger Ale		20cl	5.00
Thomas Henry Ginger Beer		20cl	5.00
San Bitter		10cl	5.00
Martini Bianco / Rosso	15%	4cl	9.00
Campari	23%	4cl	9.00
Pernod	40%	4cl	9.00
Cynar	16.5%	4cl	9.00
Zusatz: Orangensaft, Ginger-Ale, Tonic			2.00
Additonal: Orange juice, Ginger ale, Tonic water			
Ramazotti	29.0%	2cl	5.50
Braulio	21.0%	2cl	5.50
Appenzeller	29.0%	2cl	5.50
Apéritivo Spritz	11.0%		12.00
Hugo			12.00
Sarain Apéro			12.00
Bloody Mary			12.00

Bier im Offenausschank / Draught Beer

Calanda Lager	4.8%	20cl	4.00
		30cl	5.50
		50cl	7.00

Flaschenbier / Bottled Beer

Calanda Edelbräu	5.2%	40cl	5.80
Calanda Gletsch	4.8%	40cl	6.50
Calanda 0.0		33cl	5.80
Erdinger Urweisse	4.9%	50cl	8.00
Erdinger Grapefruit Alkoholfrei non-alcoholic		33cl	6.50
Erdinger Alkoholfrei non-alcoholic		33cl	6.50

Most

Swizly	5.0%	33cl	6.00
Möhl Saft vom Fass trüb, mit Alkohol alcoholic	4.0%	50cl	7.50
Möhl Saft vom Fass trüb, ohne Alkohol non-alcoholic		50cl	7.50

Süssgetränke (Fläschli) / Soft Drinks

Coca Cola / Coca Cola Zero	33cl	5.50
Ice Tea / Schorley	33cl	5.50
Rivella rot oder blau	33cl	5.50
Fanta / Sprite	33cl	5.50
Alpenkräuter Hauseistee	30cl	6.00
	50cl	7.50

Säfte / Juices

Orange / orange	20cl	5.00
Ananas / pineapple	20cl	5.00
Tomaten / tomato	20cl	5.00

Wasser / Mineral water

Lantscher Wasser still / sprudelig / <i>water still or sparkling</i>	42.5cl	5.00
	75cl	7.00
Valser mit und ohne Kohlensäure / <i>Valser water still or sparkling</i>	33cl	5.00
Passugger, Allegra	77cl	9.00
Karaffe Bergquellwasser / <i>Carafe of mountain spring water</i>	50cl	3.00
	100cl	5.00

Kaffee & Heissgetränke / Hot Beverages

Kaffee / Espresso		5.00
Sirocco Tee / Tea		5.50
Doppelter Espresso / double espresso		6.00
koffeinfreier Kaffee oder Espresso / decaffeinated coffee or espresso		5.00
Ristretto		5.00
Corretto Grappa		6.50