

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

Johann Grenci
&
Romy Grap

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 fulfil 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	US , Schweiz /US, Switzerland
Kalbfleisch / Veal	Schweiz / Switzerland
Poulet / Chicken	Schweiz / Switzerland
Ente / Duck	Frankreich / Frances
Austern	Frankreich

Wenn auf der Karte nichts Anderes vermerkt ist, können die markierten Lebensmittel mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Unless otherwise indicated on the menu, the labelled foods may have been produced with antibiotics or other antimicrobial performance enhancers.

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.

Frische Austern | frische Meeresfrüchteschale

3 STK / 6 STK / 12 STK

CARLINGFORD AUSTERN NR. 3 IE 21.00 / 36.00 / 54.00

GILLARDEAU AUSTERN NR. 3 FR 21.00 / 36.00 / 54.00

KRYSTALE AUSTERN NR. 2 FR 21.00 / 36.00 / 54.00

SCHALE AB ZWEI PERSONEN: pro Person 58.00

BOWL FORTWO OR MORE PERSONS:

6 Austern nach Wahl, Wellenschnecken, Hummerschwanz, 4 Crevetten

Dazu Schalotten- Vinaigrette, Sauce Rouille, Zitrone

6 oysters of your choice, winkles, lobster tail, 4 prawns, served with shallot vinaigrette, rouille sauce, lemon

BELUGA KAVIAR 30g | 180.00

Beluga caviar 50g | 350.00

IMPERIAL KAVIAR 30g | 150.00

Imperial caviar 50g | 290.00

OSSETRA KAVIAR 30g | 75.00

Ossetra caviar 50g | 140.00

Serviert mit Quarkblinis und Creme Fraiche

Served with curd cheese blinis and cream fraiche

Gut kombinierbar mit Meeresfrüchteschale

Combines well with marine fissure shell

Couvert mit Oliven, Brot und hausgeschlagener Butter 9.00

Cover with olives, bread and home stirred butter

Entrée froide | Kalte Vorspeisen

FOIE GRAS	28.00
Entenleberterrinen mit Pflaumenbrioche <i>Duck liver terrine with plum brioche</i>	
OMBLE TIÈDE	24.00
Lauwarmer Saibling mit Kartoffelcreme und Kaviar <i>Warm char with potato cream and caviar</i>	

Potage | Suppen

SOUPE D'ONION	18.00
Französische Zwiebelsuppe gratiniert mit Sauerteig und Gruyère <i>French onion soup au gratin with sourdough and Gruyère cheese</i>	

Entrée chaude | warme Vorspeisen

BOUILLABAISSÉ	46.00
geröstetes Sauerteigbrot & Sauce Rouille <i>Classic French fish soup with toasted sourdough bread & rouille sauce</i>	
COQUILLE SAINT-JACQUES	35.00
Gebratene Jakobsmuscheln mit Topinambur und Krustentierbisque <i>Pan-fried scallops with Jerusalem artichokes and crustacean bisque</i>	
CROQUETTE D'ÉCREVISSES	42.00
Gebackene Flusskrebsekroquette mit Estragonmayonnaise <i>Baked crayfish croquette with tarragon mayonnaise</i>	

Du grill à partager | Vom Grill zum Teilen

PARPANER ALPSCHWEIN KOTELETTE per 100g 25.00
Parpan Alpine Pork Cutlet

US PRIME BEEF
Côte de Bœuf | T- Bone per 100g 23.00

US PRIME BEEF
Rib Eye | New York Club Steak per 100g 35.00

IRISH BLACK ANGUS FILET per 250g 75.00

BLAUER HUMMER zwei Stück ca. 220g 70.00
Blue Lobster

ENTRECOTE «CAFE DE PARIS» pro Person 52.00
auf hausgemachter Kräuterbutter | Pommes Allumettes
on homemade herb butter and fries allumettes

BEILAGEN:
Sides:

Steakhouse Pommes frites mit Trüffel oder Parmesan mit Trüffel 12.00

Trüffelrisotto | Schnittlauch-Kartoffelstock mit oder ohne Trüffel ohne Trüffel 8.00
Steakhouse fries with truffle or parmesan cheese with or without truffle

Truffle risotto | Chives and mashed potatoes with truffle or without

Sauce Bernaise | Portwein Demi-Glace | Grüner Pferrer-Cognacsauce | Chimichurri je 6.00
Bernaise sauce | port wine demi-glace | green horse cognac sauce | chimichurri

Klassiker

BOEUF BOURGUIGNON	46.00
Geschmortes Rindsragout mit Wurzelgemüse Silberzwiebeln Rotwein Speck <i>Braised beef stew with root vegetables silver onions red wine bacon</i>	
SOLE MEUNIÈRE	48.00
Ganze Seezunge aus der Pfanne in Butter gebraten <i>Whole sole pan-fried in butter</i>	
CASSOLETTE DE POISSONS	48.00
Doradenfilet, Venusmuscheln, Carabiniero, Oktopus <i>Cassolette of gilthead fillet, clams, carabinieri, octopus</i>	
BEILAGEN	
<i>Sides:</i>	
Cremiges Parmesan Risotto	8.00
Cremiges Trüffel 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

SOUFFLÉ AUX FRUITS ROUGES Souffle mit roten Früchten <i>Souffle with red fruits</i>	18.00
COUPE COLONEL Zitronensorbet mit Vodka <i>Lemon sorbet with vodka</i>	12.00
COUPE NAPOLEON Zitronensorbet mit Cremant <i>Lemon sorbet with Cremant</i>	12.00
COUPE ADJUTANT Cassissorbet mit Gin <i>Blackcurrent sorbet with Gin</i>	12.00
GATEAU MARCEL Schokoladentarte mit Himbeersorbet <i>Chocolate tarte with raspberry sorbet</i>	18.00
KÄSETELLER VOM JUMMY AUS BÄÄRN Verschiedene Käsesorten mit Feigen Chutney Trauben Baumnüsse <i>Cheese platter with different types of cheese with fig chutney, grapes and walnuts</i>	18.00

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
Apérol 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 Glatsch	4.8%	40cl	6.50
Calanda 0.0		33cl	5.80
Erdinger Urweisse / Schneeweisse	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 / CocaCola zero	33cl	5.50
Ice Tea / Shorley	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		5.20
Doppelter Espresso / double espresso		6.00
koffeinfreier Kaffee oder Espresso / decaffeinated coffee or espresso		5.00
Ristretto		5.00
Corretto Grappa		6.50