

Grüezi und ♥-lich willkommen

Wir heissen Sie herzlich willkommen in der Brasserie zum Trüffelschwein.
Hier verwöhnen wir Sie mit auserwählten Fleisch- & Fischspezialitäten direkt vom Grill

Bonjour et bienvenue

Nous vous souhaitons la bienvenue à la Brasserie zum Trüffelschwein.
Nous avons le plaisir de vous régaler avec une sélection raffinée de spécialités de viande et de poisson, directement au grill.

Vos hôtes | Ihre Gastgeber | Your hosts

Meret Kappeler
Küchenchef: Lukas Zumkeller

und das gesamte Team vom Hotel Sarain | et toute l'équipe de l'hôtel Sarain |
and the entire team at 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, Argentinien / Switzerland, Argentina
Kalb / Veal	Schweiz / Switzerland
Schwein / Pork	Spanien / Spain
Crevetten / Prawns	Italien / Italy
Regenbogenforelle / Rainbow Trout	Schweiz / Switzerland
Wild	EU / Neuseeland

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.

Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.

Prices in Swiss francs including statutory VAT.

Entrées à la carte / À la carte Vorspeisen

MÂCHE 22.00

Nüsslisalat mit pochiertem Ei, Bayonne Schinken, sautierten Eierschwämmli
an einer Trüffelvinaigrette

*Lamb's lettuce with a poached egg, Bayonne ham and sautéed chanterelles,
served with a truffle vinaigrette*

CARPACCIO DE CERF 26.00

Hauchdünn aufgeschnittenes Hirschfleisch, Geisskäsemousse, Trauben,
Preiselbeeren und Feigen

Thinly sliced deer, goat cheese mousse, grapes, lingonberries, figs

FOIE GRAS TERRINE 31.00

Terrine, Preiselbeere, Portweinbirne, Pistazienchunch, Trüffelschaum
mit Brioche Toast

Terrine, lingonberries, port-soaked pears, pistachio crunch, truffle foam with brioche toast

SOUPE AU POTIRON 15.00

Kürbisschaumsuppe mit Kokoshaube, Kürbisöl & karamellisierte Kürbiskerne

pumpkin soup with coconut froth, pumpkin oil & caramelized pumpkin seeds

Spécialités de Gibier | Wildspezialitäten

Cerf | Hirsch | Deer

HIRSCH RACK 250g 51.00
eins der besten und zartesten Stücke vom Hirsch
deer rack - one of the best and most tender parts of the deer

Chevreuil | Reh | Venison

REHRÜCKEN AM STÜCK GRILLIERT für zwei Personen p.P. 68.00
das Highlight unter den Wildgerichten
whole grilled saddle of venison - one of the highlights of the game dishes

REH ENTRECÔTE 200g 53.00
das edelste Stück aus dem Zwischenrippenbereich vom Reh
venison entrecote - the finest cut from the rib section of a roe deer

Sanglier | Wildschwein | Wild boar

WILDSCHWEIN ENTRECÔTE 200g 46.00
besonders zart und saftig
wild boar entrecote - very soft and tender

ACCOMPAGNEMENTS | BEILAGEN | SIDES

Alle Wildgerichte werden mit Wildbeilagen serviert:

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Mirzaäpfel, glasierte Maroni, Preiselbeeren
homemade spaetzle, red cabbage, Brussels sprouts, mirza apple, glazed chestnuts, lingonberries

und eine Sauce nach Wahl:
sauce of choice:

Wild-Trüffeljus | Trauben-Maronirahmsauce | Wachholderrahmsauce | Eierschwämmli-sauce
game-truffle jus | grape-chestnut cream sauce | juniper cream sauce | chanterelles sauce

Du grill | Vom Grill

Boeuf | Rind | Beef

ARGENTINISCHES OJO DE AGUA-FILET

200g 59.00

Das edelste Stück vom Rind – besonders zart

160g 54.00

The most prized cut of beef – renowned for its exceptional tenderness

ARGENTINISCHES OJO DE AGUA-ENTRECOTE

250g 55.00

Der Steakhouse-Klassiker mit feiner Marmorierung

A true steakhouse classic, beautifully marbled for exceptional flavour and tenderness

BAVETTE

200g 42.00

Der aromatische Klassiker mit grober Faser und intensivem Geschmack

The aromatic classic with a coarse grain and an intense, rich flavor

Veau | Kalb | Veal

RIB EYE

250g 59.00

Saftig, fein marmoriert und besonders zart

160g 54.00

Succulent, beautifully marbled and exceptionally tender

ONGLET

250g 42.00

Das geschmackvollste Stück des Kalbs mit kräftigem Aroma

The most flavourful cut of veal, with a rich and distinctive flavour

Iberico Porc | Iberico Schwein | Iberico Pork

SECRETO

220g 49.00

Fein marmoriert, unglaublich saftig und voller Geschmack

Beautifully marbled, exceptionally succulent and rich in flavour

ABANICO

250g 39.00

Aromatisch, saftig und perfekt für den Grill

Full of flavour, succulent and perfectly suited for the grill flavour

Poisson | Fisch | Fish

GANZE REGENBOGENFORELLE

39.00

Am Stück grilliert mit Kräutern, Zitrone und Olivenöl

Grilled whole Rainbow Trout with fresh herbs, lemon and extra virgin olive oil

Végétarien | Vegetarisch | Vegetarian

GRILLIERTER HALLOUMI

29.00

Mit mediterranen Kräutern und Zitronenöl

Grilled Halloumi with Mediterranean herbs and lemon oil

Accompagnements / Beilagen / Sides

Grillierter Maiskolben <i>Grilled Corn on the Cob</i>	6.00
Mediterranes Grillgemüse <i>Mediterranean-style grilled vegetables</i>	6.00
Steakhouse Pommes Frites <i>Steakhouse-style French fries</i>	7.00
Ofen Kartoffel mit Sauerrahm <i>Baked potato with sour cream</i>	7.00
Tagliatelle <i>Tagliatelle</i>	7.00
Knoblauchbrot <i>Garlic bread</i>	7.00
Hausgemachte Spätzli <i>spätzle</i>	7.00

Sauces / Saucen

o Mango-Chili Salsa	o Tomaten-Zitrus Salsa	o Chimichurri
o BBQ Sauce	o Trüffel Jus	o Café de Paris

Pro Gericht ist eine Sauce nach Wahl inkludiert, jede weitere Sauce ist CHF 3.00
Per dish one sauce of your choice included, each additional is CHF 3.00

Brasserie Spezial zum Teilen

BEST OF OJO DE AGUA (FÜR 2 PERSONEN)

PRO PERSON 60.00

DAS BESTE AUS ARGENTINIEN – ZUM TEILEN.

Ojo de Agua ist die Premium-Rindfleischmarke des Schweizer Musikers und Winzers Dieter Meier. Die reinrassigen Hereford- und Black-Angus-Rinder wachsen ganzjährig in absoluter Freiheit auf den weitläufigen Weiden Argentiniens auf. Das Resultat ist ein aussergewöhnlich aromatisches, fein marmoriertes Rindfleisch von höchster Qualität.

Serviert im New York Style zum Teilen

- 200 g Ojo de Agua Rindsfilet
- 250 g Ojo de Agua Entrecôte

Dazu servieren wir:

- 2 Beilagen nach Wahl
- 2 Saucen nach Wahl

BRASSERIE TASTING MENÜ (FÜR 2 PERSONEN)

PRO PERSON 85.00

EINE KULINARISCHE REISE DURCH DIE SCHÖNSTEN FLEISCHSTÜCKE UNSERER BRASSERIE.

Entdecken Sie in zwei Gängen die Vielfalt verschiedener Cuts – von den charaktervollen Metzgerstücken bis zu unseren edelsten Klassikern.

1. Gang – Metzgerstückli

Zum Degustieren:

- Bavette (ca. 80 g)
- Iberico Secreto (ca. 80 g)

2. Gang – Unsere Favoriten

- Kalbs Rib Eye (160 g)
- Ojo de Agua Entrecôte (250 g)

Dazu servieren wir:

- 3 Beilagen nach Wahl
- 3 Saucen nach Wahl

Desserts

COUPE NESSELRODE	15.00
Vanilleglace, Meringue, Vermicelles, Schlagrahm	13.00
<i>Vanilla ice cream, chestnut vermicelli, meringue, whipped cream</i>	
VERMICELLE MIT RAHM	13.00
Vermicelle, Meringue, Schlagrahm	10.00
<i>Chestnut vermicelli with meringue and whipped cream</i>	
BÜNDNER RÖTELI ZIMT PARFAIT	15.00
Mit Zwetschgengeröster	
<i>Cinnamon and cherry liqueur parfait with red wine plums</i>	
CRÈME BRÛLÉE	15.00
Crème Brûlée mit weisser Schokolade	
<i>Crème brûlée with white chocolate</i>	

Apéro & Bitter's / Aperitifs & Bitters

Thomas Henry Tonic Bitter Lemon Ginger Ale		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			3.00
Additonal: Orange juice, Ginger ale, Tonic water			
Ramazotti Appenzeller	29.0%	2cl	5.50
Braulio	21.0%	2cl	5.50
Apéritivo Spritz Hugo Lillet Berry			12.00
Bloody Mary			12.00
Glas Prosecco			8.50
Glas Champagner Brut	Louis Roederer Collection		16.00
Glas Franciacorta Brut	Plozza Vini		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	6.00
Calanda Glatsch	4.8%	40cl	7.00
Calanda 0.0		33cl	6.00
Erdinger Urweisse	4.9%	50cl	8.50
Erdinger Grapefruit Alkoholfrei non-alcoholic		33cl	6.50
Erdinger Alkoholfrei non-alcoholic		33cl	6.50

Süssgetränke (Fläschli) / Soft Drinks

Coca Cola / Coca Cola Zero		33cl	6.00
Ice Tea / Schorley		33cl	6.00
Fanta / Sprite		33cl	6.00

Wasser / Mineral water

Lantscher Wasser still / sprudelig		42.5cl	5.50
		75cl	7.50
Valser mit und ohne Kohlensäure		33cl	5.50
Karaffe Bergwasser		50cl	3.00
		100cl	5.00