

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.

Bonjour et bienvenue

*Nous vous souhaitons la bienvenue à la Brasserie zum Trüffelschwein.
Nous vous y régalerons avec des spécialités de viande et de poisson sélectionnées,
des classiques français et des réinterprétations créatives.*

Ihre Gastgeber | Your host

Meret Kappeler
Lukas Zumkeller

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, Argentinia
Schwein / Pork	Spanien / Spain
Ente / Duck	Ungarn / Hungary
Seezunge / Sole	Island / Iceland
Jakobsmuschel / Scallop	Japan / Japan
Hummer / Lobster	Kanada / Canada
Sardinen / Sardines	Frankreich FAO27 / France FAO27
Aal / Eel	Niederlande / Netherlands

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.

Entrée froide | Kalte Vorspeisen

JAMBON, TAGGISACA OLIVES, FROMAGE 24.00

Serrano Schinken von der Berkel, Taggiasca Oliven, Weinmutschli
Serrano ham, Italian Taggiasca Oliven and swiss wine cheese

TARTARE DE BOEUF 24.00

Handgeschnittenes Tatar vom Rindsfilet im Nest mit Bio-Eigelb
und schwarzem Knoblauch
Handcut beef tatare with organic egg yolk and black garlic

ROULEAUX DE HOMARD 28.00

Zartes Hummerfleisch mariniert in einer Krustentieremulsion und frischem Estragon,
serviert im hausgemachtem Brioche Brötchen
«Lobster roll» marinated lobster tail with crustcean emulsion, fresh tarragon and homemade brioche bun

SARDINE MILLÉSIMÉE 23.00

Jahrgangssardine mit Basilikum auf geröstetem Sauerteigbrot
Wählen Sie aus den Jahrgängen: 2018, 2019 und 2021
Year class Sardine with basil on roasted sour dough bread
Choose your year: 2018, 2019 and 2021

Entrée chaude | warme Vorspeisen

SOUPE D'ONION 18.00

Französische Zwiebelsuppe gratiniert mit Sauerteig und Gruyère

COQUILLE SAINT-JACQUES 29.00

Geflammte & gebackene Jakobsmuschel in einer Dashi Beurre Blanc und Lachsrogen
Flamed & baked scallops with dashi beurre blanc and salmon roe

FOIE GRAS ET ANGUILLES FUMÉES 29.00

Karamellisierte Entenstopfleber & Räucheraal,
serviert mit grünem Apfel Chutney und Butterbrioche
Caramelized duck liver & smoked eel, served with Granny Smith apple chutney and brioche

BOUILLABAISSE 46.00

geröstetes Sauerteigbrot & Sauce Rouille

Du grill à partager | Vom Grill



ARGENTINISCHES OJO DE AGUA

Rindsfilet	Gentleman Cut 200g	62.00
	Lady Cut 160g	56.00
Rib Eye	250g	55.00
	200g	51.00

ENTRECOTE «CAFE DE PARIS»

200g 54.00

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

ZUM TEILEN

Chateau Briand 500g	pro Person	75.00
---------------------	------------	-------

BEILAGEN:

Sides:

Grilliertes Gemüse der Saison		8.00
Steakhouse Pommes		8.00
	mit Trüffel	12.00
Schnittlauch-Kartoffelstock		8.00
	mit Trüffel	12.00

*Steakhouse fries with truffle with or without truffle
Chives and mashed potatoes with truffle or without*

Sauce Bernaise Portwein Demi-Glace	je 6.00
<i>Bernaise sauce / port wine demi-glace</i>	

Das Trüffelschwein

PORC ET TRUFFES



62.00

Gefüllter Rücken & Schinken vom iberischen Schwein mit Trüffel,

Rotwein-Spinat und Kartoffelstock

Stuffed filet and ham of iberico pata negra pork with truffles, red wine spinach and mashed potatoes

Klassiker

SOLE MEUNIÈRE



65.00

Ganze Seezunge aus der Pfanne in Butter gebraten – am Tisch filiert

Whole sole pan-fried in butter

FILET ROSSINI 150G

65.00

Gebratenes Rindsfilet & Foie Gras mit Madeirasauce, Brioche und Sommertrüffel

Fried beef filet with foie and Madeira sauce, brioche and grated summer truffle

BOEUF BOURGIGNON

46.00

Geschmortes Rindsragout an Kräuterbutter

Desserts

INSPIRATION POUR LES DESSERTS

16.00

Wechselnde Dessert Inspiration à la Trüffelschwein

Dessert inspiration "Trüffelschwein"

COUPE COLONEL

12.00

Zitronensorbet mit Vodka

TARTE AU CITRON

16.00

Zitronentarte und Meringue

Lemon curd tarte with Italian meringue

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			
Ramazzotti	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 Glatsch	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 / water still or sparkling	42.5cl	5.00
	75cl	7.00
Valser mit und ohne Kohlensäure / Valser water still or sparkling	33cl	5.00
Passugger, Allegra	77cl	9.00
Karaffe Bergquellwasser / Carafe of mountain spring water	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