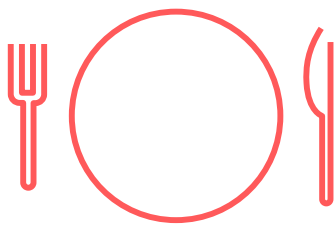


Carina[®]

ESSEN & TRINKEN

MANGER & BOIRE

FOOD & DRINKS



Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im Carina Restaurant! Unser Speise- und Getränkeangebot ist klein, aber fein. Die Herkunft und Qualität der Produkte ist uns ein grosses Anliegen, ebenso dass diese möglichst nachhaltig produziert wurden. Wir möchten Ihnen ein kulinarisches Erlebnis bieten, das Regionalität und Zeitgeist miteinander verbindet. Die schmackhaft-authentischen Gerichte sollen Wohlbefinden bei Ihnen auslösen, ohne zu übersättigen. Ebenso die Weine, sie sollen sich dem Essen anschmiegen und diese nicht überdecken. Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter:innen welcher Wein am besten zu Ihrem Essen passt. Informationen zu den wichtigsten Rebsorten können Sie in unserem kleinen Carina Weinlexikon nachlesen. Selbstverständlich gibt es dem Zeitgeist entsprechend auch alkoholfreie Weine oder Alternativen. Nun wünschen wir Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns!

Chers clients,

Bienvenue au restaurant Carina ! Notre carte des mets et des boissons est petite, mais raffinée. Nous accordons une grande importance à l'origine et à la qualité des produits, ainsi qu'à leur production la plus durable possible. Nous souhaitons vous offrir une expérience culinaire alliant régionalité et esprit du temps. Nos plats savoureux et authentiques ont pour but de vous procurer un sentiment de bien-être sans vous rassasier. Il en va de même pour les vins, qui doivent accompagner le repas sans le masquer. N'hésitez pas à demander à notre personnel quel vin se marie le mieux avec votre plat. Vous trouverez des informations sur les principaux cépages dans notre petit lexique des vins Carina. Bien entendu, dans l'air du temps, nous proposons également des vins sans alcool ou des alternatives. Nous vous souhaitons un agréable moment chez nous !

Dear guests,

Welcome to Carina Restaurant! Our food and drink menu is small but exquisite. The origin and quality of our products are very important to us, as is ensuring that they are produced as sustainably as possible. We want to offer you a culinary experience that combines regionality and contemporary spirit. Our delicious, authentic dishes are designed to make you feel good without leaving you feeling overly full. The same goes for the wines, which should complement the food rather than overpower it. Just ask our staff which wine goes best with your meal. You can find information on the most important grape varieties in our little Carina wine lexicon. Of course, in keeping with the spirit of the times, we also offer non-alcoholic wines and alternatives. We hope you enjoy your time with us!

Nathalie Grisoni, Management
Maximilian Froitzheim, Küchenchef & Team !



= Wein zum Aperitif – vin à l'apéritif – wine for aperitif



= Wein zum Essen – Vin avec le repas – Wine with food



DEGUSTATIONSMENÜ – MENU DÉGUSTATION TASTING MENU

Schweizer Rindstatar / Rande / Sauerrahm / Erbse
Tartare de bœuf suisse / betterave rouge / crème aigre / petits pois
Swiss beef tartare / beetroot / sour cream / peas



Marroni - Cappuccino / Trüffel
Cappuccino de châtaignes / Truffes
Chestnuts - Cappuccino / Truffle



Schweizer Bio-Eigelb / Nussbutter / Spinat / Kartoffel
Jaune d'œuf bio suisse / beurre noisette / épinards / pommes de terre
Swiss organic egg yolk / nut butter / spinach / potato



Lostallo Lachs / Champagner / Brunnenkresse
Lostallo Saumon / Champagne / cresson
Lostallo salmon / Champagne / watercress



Luma Flanksteak / Topinambur / Rotweinschalotte / Jus
Luma Flanksteak / topinambour / échalote au vin rouge / jus
Luma flank steak / Jerusalem artichoke / red wine shallot / jus



Gianduja Schokoladenmousse / Tonkabohne / Birne / Haselnuss
Mousse au chocolat gianduja / fève tonka / poire / noisette
Gianduja chocolate mousse / tonka bean / pear / hazelnut



6-Gänge/6 plats/6 courses : CHF 135.-

5-Gänge/5 plats/5 courses : CHF 125.-

(ohne Suppe/sans soupe/without soup)

4-Gänge/4 plats/4 courses : CHF 105.-

(ohne Suppe, Lachs/sans soupe, saumon/without soup, salmon)

3-Gänge/3 plats/3 courses : CHF 85.-

(ohne Suppe, Ei, Lachs/sans soupe, œuf, saumon/without soup, egg, salmon)



À LA CARTE

Vorspeisen – Entrées – Starters

Carina's Salatbowl / Wildkräuter / Birne / Kerne / Croutons / Balsamico <i>Salade de Carina / herbes sauvages / poire / graines / croûtons / vinaigre balsamique</i> Carina's salad bowl / wild herbs / pear / seeds / croutons / balsamic vinegar	16
Schweizer Rindstatar / Rande / Sauerrahm / Erbse <i>Tartare de bœuf suisse / betterave rouge / crème aigre / petits pois</i> Swiss beef tartare / beetroot / sour cream / peas	30
Rote Beete Carpaccio / Wildkräuter / Thymian Honig / karamellisierter Ziegenkäse <i>Carpaccio de betteraves rouges / herbes sauvages / miel au thym / fromage de chèvre caramélisé</i> Beetroot carpaccio / wild herbs / thyme honey / caramelized goat cheese	24

Suppen – Soupes – Soups

Marroni - Cappuccino / Trüffel <i>Cappuccino de châtaignes / Truffes</i> Chestnuts - Cappuccino / Truffle	16
Walliser Gerstensuppe <i>Soupe à l'orge valaisanne</i> Valais barley soup	14

Hauptspeisen – Plats principaux – Main dishes

Schweizer Rinderfilet (180 gr) / Pommes frites / Chimichurri / Jus <i>Filet de bœuf suisse (180 g) / Frites / Chimichurri / Jus</i> Swiss beef fillet (180 g) / French fries / Chimichurri / Gravy	65
Zander / Blutwurst / Kartoffelstampf / Lauch / Beurre blanc <i>Sandre / boudin noir / purée de pommes de terre / poireaux / beurre blanc</i> Zander / blood sausage / Mashed potatoes / Leeks / Beurre blanc	48
Kürbis-Risotto / Allerlei vom Kürbis / Vanille / Safran <i>Risotto à la courge / Assortiment de courges / Vanille / Safran</i> Pumpkin risotto / Pumpkin medley / Vanilla / Saffron	30
Hausgemachte Capuns / Raclette / Soffritto <i>Capuns faits maison / Raclette / Soffritto</i> Homemade Capuns / Raclette/	28



Desserts

Gianduja Schokoladenmousse / Tonkabohne / Birne / Haselnuss <i>Mousse au chocolat Gianduja / Fève tonka / Poire / Noisette</i> Gianduja chocolate mousse / Tonka bean / Pear / Hazelnut	18
Walnussmakronen/weisse Schokolade / Kardamon / Sauerrahm / grüner Apfel <i>Macarons aux noix / Chocolat blanc / cardamome / crème acidulée / pomme verte</i> Walnut macaroons/ White chocolate / cardamom / sour cream / green apple	16
Hausgemachte Eissorten <i>Glaces faites maison</i> Homemade ice cream	pro Kugel / par boule / per scoop
	6

Herkünfte – Origines – Origins:

- Lachs: Schweiz – Suisse - Switzerland
- Zander – sandre – zander: Dänemark - Danmark
- Rindfleisch – Boeuf – Beef: Schweiz – Suisse - Switzerland

Lebensmittelunverträglichkeiten – Intolérances alimentaires - Food intolerances:

Erkundigen Sie sich bei unserem Service Team.
Renseignez-vous auprès de notre équipe de service.
Ask our service team for more information.





WEINE – VINS – WINE

Schaumwein – Mousseux – Sparkling	10 cl	75cl	
42 Sparkling Wine <i>Germanier Cave du Tunnel, Conthey-Valais</i>	9	55	
Riesling Sekt brut « I wanna have... » <i>Emil Bauer & Söhne, Pfalz-Deutschland</i>	12	65	
Louis Roederer brut Collection 245 <i>Champagne Louis Roederer, Reims-France</i>	18	120	
Alkoholfrei – Sans alcool – No alcohol			
Birnenschaumwein C-Bratbirne <i>Manufaktur Jörg Geiger, Deutschland</i>	12	75	
EINS-ZWEI-Zero Riesling <i>Weingut Leitz, Rheingau-Deutschland</i>	7	45	
Weisswein – Vin blanc – White wine			
Schweiz – Suisse – Switzerland			
Chasselas “A sigh in the sky” 2024, AOC Valais <i>Vins d’Oeuvre, I. & S. Kellenberger, Leuk-Susten</i>	9	58	
Petite Arvine 2024, AOC Valais <i>Gilbert Devayes, Leytron</i>	12	70	
Heida Tradition 2022, AOC Valais <i>Domaine des Muses, Sierre</i>		75	
Humagne blanc “Born to be wise” 2024, AOC Valais <i>Vins d’Oeuvre, I. & S. Kellenberger, Leuk-Susten</i>		63	
Chardonnay Réserve 2021, AOC Valais <i>Domaine des Muses, Sierre</i>		82	





Europa - Europe

Riesling Singularis fumé 2021 <i>Weinguth Barth, Rheingau-Deutschland</i>	75	
Chablis 1er Cru Fourchaume AOC 2022 <i>Le Domaine d'Henri, Bourgogne-France</i>	86	

Rotwein - Vin rouge - Red wine 10 cl 75cl

Schweiz - Suisse -Switzerland

Pinot Noir «Les Crevaïs» 2024, AOC Valais <i>Cave Caloz - Sandrine Caloz, Miège</i>	9	60	
Cornalin « Les Bernunes » 2024, AOC Valais <i>Cave Caloz - Sandrine Caloz, Miège</i>		65	
Syrah Barrique 2024, AOC Valais <i>Valentina Andrei, Saillon</i>		105 rar(e)	
Assemblage Rouge « Red temptation, AOC Valais (Syrah, Gamay, Pinot Noir) <i>Vins d'Oeuvre, I. & S. Kellenberger, Leuk-Susten</i>	11	65	
Zizerser Pinot Noir Barrique 2021, AOC Graubünden <i>Viticultura e Vini Rohner Erni, Monticello</i>		90	
Lamone Merlot Riserva 2022, DOC Ticino <i>Cantina Pelossi, Lugano-Pazzallo</i>		85	

Europa - Europe

Spätburgunder HENKENBERG GG 2020 <i>Weingut Salwey, Pfalz-Deutschland</i>		95	
Torrione 2022, IGT Toscana (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon) <i>Tenuta Petrolo, Val d'Arno-Italia</i>	13	85	
Château Phélan-Ségur 2017, Cru bourgeois, St-Estèphe Bordeaux (Cabernet Sauvignon, Merlot)		120	
Pachem 2020, Priorat DOQ (Garnacha, Cariñena) <i>Clos Pachem, Gratallops-España</i>		80	

