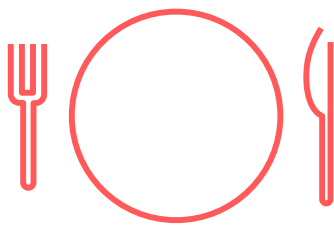


Carina[®]

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 / karamellisierte 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

Rinderfilet (180 gr) / Pommes frites / Chimichurri / Jus <i>Filet de bœuf Luma (180 g) / Frites / Chimichurri / Jus</i> Luma 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.

