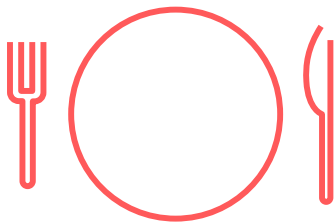


Carina<sup>®</sup>

ESSEN & TRINKEN

MANGER & BOIRE

FOOD & DRINKS



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





## CHEF'S CHOICE MENU

Schweizer Rindertatar / grüner Spargel / Miso Mayonnaise / Eigelb / Toast  
*Tartare de bœuf suisse / Asperges vertes / Miso Mayonnaise / Jaune d'œuf / Toast*  
 Swiss beef tartare / Green asparagus / Miso mayonnaise/ Egg yolk / Toast



Dehydrierte Wassermelone / Feta / Minzöl / Olivenöleis  
*Pastèque déshydratée / feta / Huile de menthe / Glace à l'huile d'olive*  
 Dehydrated watermelon / Feta / Mint oil / Olive oil ice cream



Lostallo Lachs / Quinoa / Granny Smith Apfel / Cashew / Brokkoli/ Verjus  
*Saumon de Lostallo / Quinoa / Pomme Granny Smith / Noix de cajou / Brocoli / Verjus*  
 Lostallo salmon / Quinoa / Granny Smith apple / Cashews / Broccoli/ Verjus



Supreme vom Schweizer Landhuhn / Bramata / Mais-Variation / Safran  
*Supreme de poulet fermier suisse / Bramata / Variation de maïs / Safran*  
 Swiss free-range chicken supreme / Bramata / Corn variations / saffron



Weisses Schokoladenmousse / Rhabarber / Erdbeere / Akazienhonig  
*Mousse au chocolat blanc / Rhubarbe / Fraise / Miel d'acacia*  
 White chocolate mousse / Rhubarb / Strawberry / Acacia Honey



5-Gänge/5 plats/5 courses : CHF 125.-  
 4-Gänge/4 plats/4 courses : CHF 105.-  
 (ohne Lachs / sans saumon / without salmon)  
 3-Gänge/3 plats/3 courses : CHF 85.-  
 (ohne Melone + Lachs / sans melon + saumon / without melon + salmon)





## À LA CARTE

### Vorspeisen – Entrées – Starters

Carina's Salatbowl / Wildkräuter / Granatapfel / Radieschen / Pinienkerne / Balsamico <i>Salade de Carina / Herbes sauvages / Grenade / Radis / Pignons de pin / Vinaigre balsamique</i> Carina's salad bowl / Wild herbs / Pomegranate / Radishes / Pine nuts / Balsamic vinegar	18
Dehydrierte Wassermelone / Feta / Minzöl / Olivenöleis <i>Pastèque déshydratée / Feta / Huile de menthe / Glace à l'huile d'olive</i> Dehydrated watermelon / Feta / Mint oil / Olive oil ice cream	22
Schweizer Rindertatar / grüner Spargel / Miso Mayonnaise / Eigelb / Toast <i>Tartare de bœuf suisse / Asperges vertes / Miso Mayonnaise / Jaune d'œuf / Toast</i> Swiss beef tartare / Green asparagus / Miso mayonnaise / Egg yolk / Toast	32

### Suppen – Soupes – Soups

Gazpacho / Alpines Kräutersorbet <i>Gazpacho / Sorbet aux herbes alpines</i> Gazpacho / Alpine herb sorbet	18
Klare Tomatenessenz / Basilikum Espuma <i>Essence de tomates / Espuma au basilic</i> Clear tomato essence / Basil espuma	16

### Risotto & Pasta

Agnolotti / Büffelmozzarella / konfierte Kirschtomaten / Basilikum Pesto / Tomaten Beurre blanc <i>Agnolotti / Mozzarella de bufflonne / Tomates cerises confites / Basilic pesto / Beurre blanc aux tomates</i> Agnolotti / Buffalo mozzarella / Confit cherry tomatoes / Basilpesto / Tomato beurre blanc	30
Hausgemachte Capuns / Raclette / Soffritto <i>Capuns faits maison / Raclette / Soffritto</i> Homemade Capuns / Raclette / Soffritto	28
Amalfi-Zitronen Risotto / Salzzitrone / Frühlingslauch / Pistazie <i>Risotto aux citrons d'Amalfi / Citrons confits / Ciboulette / Pistaches</i> Amalfi Lemon Risotto / Salted Lemon / Spring Onions / Pistachios	30

### Add-on's

+ Schweizer Landhuhn / <i>poulet fermier suisse</i> / Swiss chicken	12
+ Lostallo Lachs / <i>saumon suisse</i> Lostallo / swiss salmon Lostallo	16
+ Jakobsmuscheln / <i>coquilles St-Jacques</i> / scallops	16

4



### Hauptspeisen – Plats principaux – Main dishes

Luma Ribeye Steak / Kartoffel Mille-feuille / Pfifferlinge / Jus

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive die gesetzliche Mehrwertsteuer von 8.1%.

All prices are quoted in CHF and include the statutory value added tax of 8.1%.

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA légale de 8,1 % comprise.



<i>Steak Luma Ribeye / Mille-feuille de pommes de terre / Chanterelles / Jus</i> Luma Ribeye Steak / Potato mille-feuille / Chanterelle mushrooms / Gravy	60
<i>Lostallo Lachs / Quinoa / Granny Smith Apfel / Cashew / Brokkoli / Verjus</i> <i>Saumon de Lostallo / Quinoa / Pomme Granny Smith / Noix de cajou / Brocoli / Verjus</i> Lostallo salmon / Quinoa / Granny Smith apple / Cashews / Broccoli/ Verjus	48
<i>Supreme vom Schweizer Landhuhn / Bramata / Mais-Variation / Safran</i> <i>Supreme de poulet fermier suisse / Bramata / Variation de maïs / Safran</i> Swiss free-range chicken supreme / Bramata / Corn variations / saffron	40

## Desserts

<i>Weisses Schokoladenmousse / Rhabarber / Erdbeere / Akazienhonig</i> <i>Mousse au chocolat blanc / Rhubarbe / Fraise / Miel d'acacia</i> White chocolate mousse / Rhubarb / Strawberry / Acacia Honey	14
<i>Sauerrahmcreme / Limettengel / Blaubeer-Zitronenthymian-Sorbet /</i> <i>Blaubeersud / Blaubeeren</i> <i>Crème aigre / Gelée de citron vert / Sorbet aux myrtilles et au thym citronné /</i> <i>jus de myrtilles / Myrtilles</i> Sour cream / Lime gel / Blueberry-lemon thyme sorbet / Blueberry gravy / Blueberries	14

### Herkünfte – Origines – Origins:

- Lachs – Saumon - Salmon: Schweiz – Suisse – Switzerland
- Jakobsmuscheln – Coquilles St. Jacques – Scallops : Wildfang Nordpazifik - Pêche sauvage Pacifique Nord - Wild-caught North Pacific
- Poulet – Chicken: Schweiz – Suisse - Switzerland
- 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.

