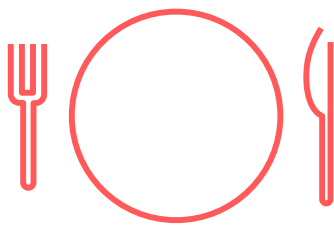


Carina[®]

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



CHEF'S CHOICE MENU

Schweizer Rindertatar / Eigelb / getrocknete Tomaten / Aragon Olive / Belperknolle / Brioche
Tartare de bœuf suisse / jaune d'œuf / tomates séchées / olives d'Aragon /
Belperknolle / brioche

Swiss beef tartare / egg yolk / sun-dried tomatoes / Aragon olives /
 Belperknolle cheese / brioche



Marroni - Cappuccino / Trüffel
Cappuccino de châtaignes / truffes
 Chestnuts - Cappuccino / truffle



Gebratene Langoustine / Ratatouille / fermentierter Knoblauch / Bisque
Langoustines poêlées / ratatouille / ail fermenté / bisque
 Pan-fried langoustine / ratatouille / fermented garlic / bisque



Brust vom Schweizer Landhuhn / Bramata / Orangenchicoree /
 Schwarzwurzel / Thymianjus
Poitrine de poulet fermier suisse / Bramata / chicorée à l'orange / salsifis / jus au thym
 Swiss free-range chicken breast / Bramata / orange chicory / black salsify / thyme jus



Schokoladenmousse / Salzkaramell / Popcorn / Paranüsse
Mousse au chocolat / caramel salé / pop-corn / noix du Brésil
 Chocolate mousse / salted caramel / popcorn / brazil nuts



5-Gänge/5 plats/5 courses : CHF 125.-

4-Gänge/4 plats/4 courses : CHF 105.-

(ohne Langoustine / sans langoustine / without langoustine)

3-Gänge/3 plats/3 courses : CHF 85.-

(ohne Suppe + Langoustine / sans soupe + langoustine / without soup + langoustine)



À LA CARTE

Vorspeisen – Entrées – Starters

Carina's Salatbowl / Granatapfel / Radieschen / Pinienkerne / Balsamico <i>Salade de Carina / grenade / radis / pignons de pin / vinaigre balsamique</i> Carina's salad bowl / pomegranate / radishes / pine nuts / balsamic vinegar	16
+ Poulet / <i>poulet</i> / chicken	10
Schweizer Rindertatar / Eigelb / getrocknete Tomaten / Aragon Olive / Belperknolle / Brioche <i>Tartare de bœuf suisse / jaune d'œuf / tomates séchées / olives d'Aragon / Belperknolle / brioche</i> Swiss beef tartare / egg yolk / sun-dried tomatoes / Aragon olives / Belperknolle cheese / brioche	30
Gebeizter Schweizer Lachs / Gurke / Dill / Buttermilch <i>Saumon suisse mariné / concombre / aneth / babeurre</i> Pickled Swiss salmon / cucumber / dill / buttermilk	28
Rote Beete Carpaccio / Wildkräuter / Thymian Honig / Ziegenkäse / Walnuss <i>Carpaccio de betteraves rouges / herbes sauvages / miel au thym / fromage de chèvre / noyer</i> Beetroot carpaccio / wild herbs / thyme honey / goat cheese / Walnut	24

Suppen – Soupes – Soups

Marroni - Cappuccino / Trüffel <i>Cappuccino de châtaignes / truffes</i> Chestnuts - Cappuccino / truffle	16
Kürbis-Kokossuppe / Vanille / Vadouvan <i>Soupe au potiron et à la noix de coco / Vanille / Vadouvan</i> Pumpkin coconut soup / Vanilla / Vadouvan	14

Risotto & Pasta

Tagliatelle / Wintertrüffel / Parmesan <i>Tagliatelles / truffe d'hiver / parmesan</i> Tagliatelle / winter truffles / Parmesan cheese	38
Waldpilzrisotto / Artischocke / Limette <i>Risotto aux champignons des bois / artichaut / citron vert</i> Wild mushroom risotto / artichoke / lime	30





Spinatgnocchis / Kirschtomate / Gruyère
Gnocchi aux épinards / tomate cerise / Gruyère
 Spinach gnocchi / cherry tomatoes / Gruyère cheese 26

+ Rinderfiletspitzen / pointes de filet de bœuf / beef tenderloin tips 18

Hauptspeisen – Plats principaux – Main dishes

Schweizer Rinderfilet (180 gr) / Pommes frites / Café de Paris / Jus
Filet de bœuf suisse (180 g) / pommes frites / Café de Paris / jus
 Swiss beef fillet (180 g) / french fries / Café de Paris / gravy 65

Kabeljau / wilder Brokkoli / Venere-Reis / Rotwein
Cabillaud / brocoli sauvage / riz Venere / vin rouge
 Cod / wild broccoli / Venere rice / red wine 48

Hausgemachte Capuns / Raclette / Soffritto
Capuns faits maison / Raclette / Soffritto
 Homemade Capuns / Raclette/ 28

Brust vom Schweizer Landhuhn / Bramata / Orangenchicoree /
 Schwarzwurzel / Thymianjus
Poitrine de poulet fermier suisse / Bramata / chicorée à l'orange / salsifis / jus au thym
 Swiss free-range chicken breast / Bramata / orange chicory / black salsify / thyme jus 40

Desserts

Schokoladenmousse / Salzkaramell Eis / Popcorn / Paranüsse
Mousse au chocolat / glace caramel salé / pop-corn / noix du Brésil
 Chocolate mousse / salted caramel ice cream / popcorn / brazil nuts 16

Crepe Suzette / Zimt Eis / Cointreau
Crêpe Suzette / Glace à la cannelle / Cointreau
 Crepe Suzette / Cinnamon ice cream / Cointreau 18

Herkünfte – Origines – Origins:

- Lachs: Schweiz – Suisse - Switzerland
- Kabeljau– cabillaud – cod: Wildfang Nordostatlantik - Poisson sauvage Atlantique Nord-Est- Wild fish from the Northeast Atlantic
- 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.





WEINE – VINS – WINE

Schaumwein – Mousseux – Sparkling

10 cl 75cl

42 Sparkling Wine
Germanier Cave du Tunnel, Conthey-Valais

9 55



Riesling Sekt brut « I wanna have... »
Emil Bauer & Söhne, Pfalz-Deutschland

12 65



Louis Roederer brut Collection 245
Champagne Louis Roederer, Reims-France

18 120



Alkoholfrei – Sans alcool – No alcohol

Birnenschaumwein C-Bratbirne
Manufaktur Jörg Geiger, Deutschland

12 75



EINS-ZWEI-Zero Riesling
Weingut Leitz, Rheingau-Deutschland

7 45



Weisswein – Vin blanc – White wine

10 cl 75cl

Schweiz – Suisse – Switzerland

Chasselas "A sigh in the sky" 2024, AOC Valais
Vins d'Oeuvre, I. & S. Kellenberger, Leuk-Susten

9 58



Petite Arvine 2024, AOC Valais
Gilbert Devayes, Leytron

12 70



Heida Tradition 2022, AOC Valais
Domaine des Muses, Sierre

75



Humagne blanc "Born to be wise" 2024, AOC Valais
Vins d'Oeuvre, I. & S. Kellenberger, Leuk-Susten

63



Chardonnay Réserve 2021, AOC Valais
Domaine des Muses, Sierre

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 Crevais» 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	

