

Herzlich willkommen / Welcome / Bienvenue

Gründer Christiania Mountain & Spa
Karl Franzen

Your second home since 1953



Küchenchef Jörg Elsen



Mein Küchenteam und ich verwöhnen Sie mit vorwiegend heimischen Produkten,
die wir täglich frisch, raffiniert und modern für Sie zubereiten!

Declaration of origin of meat:

Veal and Beef: Switzerland/ Ireland

Lamb: Switzerland/ New Zealand

Pork: Switzerland

Poultry: Switzerland

Fish: Switzerland/ Scotland

Information about Allergies & Intolerances

Bei Fragen betreffend Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

If you have a food allergy or intolerance please ask our staff for further information.

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, n'hésitez pas à vous adresser à notre équipe.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken. Bei Bezahlung in Euro gilt der Tageskurs.

All prices are in Swiss francs. For payment in Euros, the current exchange rate is applicable.

Tous les prix sont indiqués en francs suisses. En cas de paiement en Euro, le cours du jour est appliqué.



SO SCHMECKT DER WINTER...

VORSPEISEN UND SUPPEN STARTERS AND SOUPS ENTRÉES ET POTAGES

Salat und Vorspeisenbuffet à discretion Salad and starter buffet à discrétion Buffet de salades et d'entrées à discrétion	CHF 39.00
Vorspeisenteller von unserem Buffet Starter plate from the buffet Assiette du buffet de salades et d'entrées	CHF 27.00
Sashimi vom Yellow Tuna mit Mango-Salsa, Wasabi Joghurt und Sweetchili Dip Yellow tuna sashimi with mango salsa, wasabi yoghurt and sweetchili dip Sashimi de thon jaune avec sauce à la mangue, yaourt au wasabi et dip au chili doux	CHF 26.00
Dutzend Falsche Schnecken in Würzbutter gebacken mit Knoblauch- Baguette und kleinem Salat A dozen False snails backed in herb-butter served with garlic baguette and a small salad Faux escargots rôtis au beurre accompagnés de baguette à l'ail et d'une petite salade	CHF 26.00 (12 Stück)
Zermatter Heusuppe mit Roggenbrotchips Zermatter hay soup with rye bread chips Soupe de foin Zermattois avec chips de seigle	CHF 14.00
Walliser Festtagssuppe mit Trockenfleischcrêpe Valaisan soup with dried meat crêpe Soupe valaisanne avec crêpe à la viande séchée	CHF 14.00
Tagessuppe / Soup of the day / Soupe du jour	CHF 12.00



HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES
PLATS PRINCIPAUX

Chateaubriand „Christiania“ mit Sauce Béarnaise **CHF 64.00**
Chateaubriand "Christiania" with Béarnaise sauce
Chateaubriand „Christiania“ avec sauce Béarnaise

Chateau „Surf and Turf“ mit Hummerschwänzen **CHF 78.00**
Chateau „Surf and Turf“ with Lobstertails
Chateaubriand „Surf and Turf“ avec queues de homard

Chateau „Rossini“ mit Gänseleber, Trüffel, Cognacsauce **CHF 92.00**
Chateau "Rossini" served with goose liver, truffles and cognac sauce
Chateaubriand „Rossini“ accompagné de foie gras, de truffes et de sauce au cognac

Alle Chateau-Gerichte werden serviert mit Waldpilzen à la crème, Grilltomate, Gemüseauswahl, hausgemachte Trüffel Pommes Frites und Röstikroketten

All Chateau dishes are served with wild mushrooms à la crème, grilled tomato, vegetable selection, homemade truffle fries and rösti croquettes

Tous nos Chateaubriand sont servis avec des champignons sauvages à la crème, des tomates au four, une variation de légumes, des frites maison à la truffe et des croquettes de rösti

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen ein Simmentaler Rindstomahawk **CHF 58.00 p.P.**
am Knochen gebraten ab 2 Personen mit den Beilagen vom Chateaubriand
**On advanced order we serve you a Simmentaler Tomahawk roasted
on the bone with the side dishes of the Chateaubriand , minimum of 2 people**
Sur commande, côte de bœuf Tomahawk de Simmental avec les accompagnements
du Chateaubriand (à partir de 2 personnes)



Alpsteinpouletbrust mit Tessiner Feigensenf auf Steinpilzjus **CHF 42.00**
mit Letschogemüse und Kartoffel-Selleriegratin

**Alpstein chicken breast with Ticino fig mustard on porcini mushroom jus
with lecho vegetables and potato-celery-gratin**

Poitrine de poulet « Alpstein » avec de la moutarde de figues du Tessin sur jus
de cèpes, ragoût de légumes « Letcho » et gratin de pommes de terre et céleri rave

Lammracks in Oliven Tapenade gebraten **CHF 48.00**
mit rotem Pesto Risotto und gegrillten Auberginen

**Rack of lamb roasted in olive tapenade
with red pesto risotto and grilled aubergines**

Carré d'agneau à la tapenade d'olives
accompagné de risotto au pesto rouge et d'aubergines grillées

✓ Spaghetti «Emilia Romagna» mit Datterino Tomaten, **CHF 29.00**
Pinienkernen und Trüffelöl

**Spaghetti "Emilio Romagna"
with Datterino tomatoes, pine nuts and truffle oil**

Spaghetti "Emilio Romagna"
avec tomates dattes, pignons et huile de truffe

Unser Küchenchef empfiehlt Ihnen dazu gebratene Hummerschwänze **CHF 46.00**

Our chef recommends spaghetti with fried lobster tails

Le chef vous recommande d'accompagner vos spaghettis de queues de homard

Swiss Alpin Lachsfilet mit Eismeerkrabben und Kaviar, **CHF 46.00**
Spargelspitzen und Frühkartoffeln auf Tessiner Polenta

**Swiss Alpine salmon fillet with Arctic Sea crabs and caviar,
asparagus tips and new potatoes on Ticino polenta**

Filet de saumon des Alpes suisses avec des crevettes nordiques de l'Arctique et du caviar,
pointes d'asperges et pommes de terre de nouvelles sur polenta tessinoise



DESSERTS

Tobleronemousse auf Pralinesauce mit Erdbeeren Toblerone mousse on praline sauce with strawberries Mousse au toblerone sur sauce au praliné avec des fraises	CHF 14.00
Les trois sorbets mit seinen Früchten Trio of sorbets with their fruits Les trois sorbets avec ses fruits	CHF14.00
Marinierte Früchte mit roter Grütze and Konfekt Marinated fruits with jelly and confectionary Fruits marinés, gelée de fruits rouges et confiserie	CHF14.00
Tagesdessert auf Anfrage Dessert of the day upon request Dessert du jour sur demande	

*„Il n’y a pas de bonne cuisine si au départ elle n’est pas faite
par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée.“*

Paul Bocuse, 1976