

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.



SOMMERIMPRESSIONEN

VORSPEISEN UND SUPPEN

STARTERS AND SOUPS

ENTRÉES ET POTAGES

Salat und Vorspeisenbuffet

Salad and starter buffet

Buffet de salades et d'entrées

| | |
|--|------------------|
| À discretion | CHF 39.00 |
| Vorspeisenteller / Starter plate / Assiette du buffet de salades et d'entrées | CHF 29.00 |
| Kleiner grüner Salat / Small green salad / Petite salade verte | CHF 13.00 |
| Kleiner gemischter Salat / Small mixed Salad / Petite salade mêlée | CHF 15.00 |

Sashimi vom Yellow Tuna **CHF 29.00**

mit Mango-Salsa, Wasabi Joghurt und Sweetchili Dip

Yellow tuna sashimi with mango salsa, wasabi yoghurt and sweet chili dip

Sashimi de thon jaune avec sauce à la mangue, yaourt au wasabi et dip au chili doux

Ein Dutzend Weinbergschnecken oder falsche Schnecken (Lammfilet) **CHF 29.00**

mit Knoblauch- Baguette und kleinem Salat

(12 Stück)

A dozen Burgundy snails or false snails (lamb fillet)

backed in herb-butter served with garlic baguette and a small salad

Douzaine d'escargots de Bourgogne ou faux escargots (filet d'agneau)

accompagnés de baguette à l'ail et d'une petite salade

Walliser Festtagssuppe mit Trockenfleischcrêpe **CHF 16.00**

Valaisan soup with dried meat crêpe

Soupe valaisanne avec lamelles de crêpe à la viande séchée

Gelbe Zucchini cremesuppe mit Ziegenkäse, Kefir und Basilikum **CHF 16.00**

Yellow zucchini cream soup with goats cheese, kefir and basil

Soupe veloutée aux courgettes jaunes avec fromage de chèvre, kéfir et basilic



HAUPTGERICHTE MAIN COURSES PLATS PRINCIPAUX

Chateaubriand „Christiania“ mit Sauce Béarnaise **CHF 69.00**

Chateaubriand "Christiania" with Béarnaise sauce

Chateaubriand „Christiania“ avec sauce Béarnaise

Chateau „Surf and Turf“ mit Hummerschwänzen **CHF 79.00**

Chateau „Surf and Turf“ with Lobstertails

Chateaubriand „Surf and Turf“ avec queues de homard

Chateau „Rossini“ mit Gänseleber, Trüffel, Cognacsauce **CHF 94.00**

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 sowie Trüffel Pommes Frites und Röstikroketten

**All Chateau dishes are served with wild mushrooms à la crème, grilled tomato,
vegetable selection, 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 à la truffe et des croquettes de rösti

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen ein Simmentaler Rindstomahawk **CHF 69.00 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)



Mit Kürbis-Apfelchutney glacierte Maispouletbrust **CHF 44.00**
auf Trüffel-Schalottenjus mit Spargel-Tomatengemüse und Steinpilzpolenta


**Corn fed chicken breast glazed with pumpkin-apple chutney and
truffle-shalot jus with asparagus-tomato-vegetables and porcini polenta**

Suprême de poulet élevé au maïs glacé avec un chutney courge-pomme sur un jus
à la truffe et aux échalotes, accompagné d'asperges, de tomates et d'une polenta aux cèpes

Kalbskotelette mit Käuterseitlingen à la Bordelaise **CHF 54.00**
mit Prinzessbohnen, fermentierten Knoblauch und Kartoffel-Lauchgratin

**Veal cutlet with king oyster mushrooms à la Bordelaise
with princess beans, fermented garlic and potato-leek gratin**

Côtelette de veau avec pleurotes du panicau à la Bordelaise, accompagnée de
haricots princesse, d'ail fermenté et d'un gratin de pommes de terre aux poireaux.

Spaghetti «Apulien» mit Tomaten, leccine Oliven,
Paparina und Artischocken **CHF 32.00** 

Spaghetti "Puglia" with tomatoes, leccine olives, Papparina and artichokes

Spaghetti "Puglia" avec tomates, olives Leccino, paparina et artichauts

Unser Küchenchef empfiehlt Ihnen dazu frische Hummerschwänze **CHF 49.00**

Our chef recommends spaghetti with fresh lobster tails

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

Atlantik Seezunge «Bootsmanns Art» mit Speck und Nordseekrabben **CHF 54.00**
jungem Blattspinat und Mandelreis

**Atlantic sole " sailor's style " with bacon and North Sea crabs
baby spinach and almond rice**

Sole de l'Atlantique à la « Bootsman », avec lard, crevettes de la mer du Nord,
jeunes pousses d'épinards et riz aux amandes



DESSERTS

Tobleronemousse auf Pralinesauce mit Erdbeeren **CHF 16.00**

Toblerone mousse on praline sauce with strawberries

Mousse au toblerone sur sauce au praliné avec des fraises

Les trois sorbets mit seinen Früchten **CHF 16.00**

Trio of sorbets with their fruits

Les trois sorbets avec ses fruits

Coupe «sanfter Engel» **CHF 14.00**

Vanilleglace mit Orangen-Estragonsalat und Rumschaum

Coupe “sweet angel “

Vanilla ice cream with orange tarragon salad and rum foam

Coupe de “l’ange doux”»

Glace vanille avec une salade d’oranges à l’estragon et mousse au rhum

Marinierte Früchte mit Maraschino and Konfekt **CHF 16.00**

Marinated fruits with Maraschino and confectionary

Fruits marinés avec Maraschino et confiserie

*„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