

Herzlich willkommen / Welcome / Bienvenue

Gründer Christiania Mountain & Spa
Karl Franzen



Your second home since 1953



Unser Küchenteam verwöhnt 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 / Australia

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.

VORSPEISEN / STARTERS / ENTRÉES

Kleiner grüner Salat CHF 13.00

Small green salad

Petite salade verte

Kleiner gemischter Salat CHF 15.00

Small mixed salad

Petite salade mêlée

Sashimi vom Yellow Tuna | Mango-Salsa | Wasabi-Joghurt | Sweetchili-Dip CHF 29.00

Yellow tuna sashimi | Mango salsa | Wasabi yoghurt | Sweet chili dip

Sashimi de thon jaune | Sauce à la mangue | Yaourt au wasabi | Dip au chili doux

Ein Dutzend Weinbergschnecken | Knoblauch-Baguette CHF 29.00

A dozen Burgundy snails | Garlic baguette

Douzaine d'escargots | Baguette à l'ail

Tagessuppe CHF 14.00

Soup of the day

Soupe du jour

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Chateaubriand «Christiania» | Sauce Béarnaise CHF 69.00

Chateaubriand "Christiania" | Béarnaise sauce

Chateaubriand «Christiania» | Sauce Béarnaise

Chateaubriand «Surf & Turf» | Hummerschwänze | Sauce Béarnaise CHF 79.00

Chateaubriand "Surf & Turf" | Lobster tails | Béarnaise sauce

Chateaubriand «Surf & Turf» | Queues de homard | Sauce Béarnaise

Chateaubriand «Rossini» | Gänseleber | Trüffel | Sauce Béarnaise CHF 94.00

Chateaubriand "Rossini" | Foie gras | Truffle | Béarnaise sauce

Chateaubriand «Rossini» | Foie gras | Truffe | Sauce Béarnaise

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen ein Simmentaler Rindstomahawk CHF 138.00
am Knochen gebraten, für zwei Personen

**On advance order, we serve you a Simmentaler beef Tomahawk, roasted
on the bone (for two people)**

Sur commande, côte de bœuf Tomahawk de Simmental (pour deux personnes)

Beilagen | Sides | Garnitures

Waldpilze à la crème | Grilltomate | Gemüse | Trüffel Pommes Frites | Röstikroketten

Creamy wild mushrooms | Grilled tomato | Vegetables | Truffle fries | Rösti croquettes

Champignons à la crème | Tomate grillée | Légumes | Frites à la truffe | Croquettes de rösti

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Alpstein Pouletbrust | Kürbis- Apfelchutney glaciert | CHF 39.00

Trüffelrisotto | Zweierlei Rübli

Alpstein chicken breast | Glazed pumpkin-apple chutney |

Truffle risotto | Duo of carrots

Poitrine de poulet d'Alpstein | Chutney de courge et de pomme glacé |

Risotto à la truffe | Duo de carottes

Spaghetti «Hummer» | Hummerschwänze | Riesencrevette | CHF 54.00

Tomaten | Leccine-Oliven | Papparina | Artischocken

Spaghetti "Lobster" | Lobster tails | King prawn |

Tomatoes | Leccine olives | Papparina | Artichokes

Spaghetti «Homard» | Queues de homard | Crevette géante

Tomates | Olives Leccino | Papparina | Artichauts

 ***Vegetarisch / Vegetarian / Végétarien:***

Spaghetti «Puglia» CHF 32.00

Tomaten | Leccine-Oliven | Papparina | Artischocken

Tomatoes | Leccine olives | Papparina | Artichokes

Tomates | Olives Leccino | Papparina | Artichauts

DESSERTS

Tobleronemousse | Pralinesauce | Erdbeeren

CHF 18.00

Toblerone mousse | Praline sauce | Strawberries

Mousse au Toblerone | Sauce au praliné | Fraises

Les trois sorbets mit Früchten

CHF 16.00

Trio of sorbets with fruits

Trio de sorbets avec fruits

Marinierte Früchte | Maraschino | Konfekt

CHF 16.00

Marinated fruits | Maraschino | Confectionary

Fruits marinés | Maraschino | Confiserie

Tagesdessert

CHF 16.00

Dessert of the day

Dessert du jour

*„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