

# La Brasserie

DES SOURCES DES ALPES

## ЗАКУСКИ

Зеленый салат с томатами черри, (mixed greens) огурцом и гренками	12.00
Моцарелла с помидорами, рукколой, (tomato mozzarella) бальзамическим уксусом и базиликом	15.00
Маринованная форель с соком лайма, (salmon trout) малиной и тимьяном	24.00
Карпаччо из говядины (beef carpaccio) с пармезаном, рукколой, кедровым орехом	28.00
Жареный бри (Swiss Brie) с абрикосом и лесными травами	22.00
Тартар из говядины с жареными яйцами и тостами (beef tartare)	32.00
Валлисская тарелка (walliser plate)	120г 28.00 180г 32.00

## СУПЫ

Швейцарский буйабес (swiss bouillabaisse) с гренками и шафрановым майонезом	24.00
Гаспачо с желтым перцем (gazpacho) с авокадо и жареной клубникой	12.00
Говяжий консоме (beef consommé) с овощным брьюауз и равиоли	18.00

Heida / Diego Mathier	9.50	62.00
Château d'Anglès / E. Fabre	6.50	46.00
Pinot Noir / Burgergemeinde	8.00	48.00

## КЛАССИКА

Салат «Цезарь» с жареной скумбрией, (caesar salad) пармезаном и гренками	18.00
с	
куриной грудкой на гриле (grilled chicken)	24.00
королевскими креветками (king prawns)	28.00
Вырезка говяжьего филе на гриле (grilled beef)	30.00
Бургер «Pulled Pork», с карамелизованным луком и голубым сыром	28.00
Гамбургер «La Barrique» с копченной пепперони и майонезом	32.00
Вегетарианский бургер (Veggie Burger) с гречневым блинчиком, майонезом из петрушки и манго	26.00
Клубный сэндвич с курицей яйцом и беконом (club sandwich) в дополнение с кремом авокадо и кориандром	29.00

Бургеры и клубный сэндвич подаются с картофелем по-деревенски

## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Тальони «Нерон» с медальоном из омаров (tagliolini) помидоры черри, сыр Сбринц и виноград	42.00
Тальятелле с сыром буррата, (tagliatelle) грецкими орехами и рукколой	первое блюдо 24.00 основное блюдо 30.00
Ризотто с лисичками (risotto) с весенним луком	первое блюдо 16.00 основное блюдо 25.00

Petite Arvine / Claudy Clavien	12.00	80.00
Pinot Noir / Burgergemeinde	8.00	48.00
Gigondas / Alain Jaume	9.50	65.00



## Swiss Gourmet Grand Cru

### УВЛЕЧЕНИЕ ВКУСОМ ПРОЦЕСС СУХОГО СОЗРЕВАНИЯ

Наши опытные специалисты тщательно отбирают швейцарское мясо для блюд меню «Swiss Gourmet Grand Cru». Мясо для деликатесов должно отвечать самым высоким стандартам качества. Отобранные отрубы зреют на кости от трех до восьми недель, в зависимости от типа мяса. Благодаря микробиологическому и ферментному созреванию мясо становится удивительно нежным.

Ученые называют этот процесс «протеолиз». В начале процесса выделяются ферменты, протеины фракционируются на вкусовые компоненты (аминокислоты) и мышечная ткань становится нежнее. Тем не менее, оптимальные условия для созревания — только контролируемая температура, чуть выше точки замерзания, и влажность от 65 до 80%.

Созревание филейной части на полках из сибирской ели. Чистое отшлифованное дерево без трещин, безопасное для здоровья. Наполняет природным ароматом. Натуральные дрожжи, а иногда даже немного благородной плесени придают мясу сухого созревания особый аромат. Плесень аккуратно удаляется в процессе обрезки мяса.

В процессе сухого созревания мясо теряет влагу во время хранения, и его вес уменьшается. Такая потеря, однако, компенсируется на сковороде; после обжаривания, стейк, фактически, сохраняет свой вес. Мясо не уступает в сочности «обычному» стейку, но несравнимо нежнее. Непередаваемые вкусовые ощущения...

# МЯСНЫЕ БЛЮДА

## Говядина

Рибай « <b>Grand Cru</b> » (rib eye)	200г	39.00
	300г	58.00

Говяжье филе (beef filet)	за 100г	22.00
---------------------------	---------	-------

ПОПРОБУЙТЕ НА МАНЕР РОССИНИ (rossini) Поджаренное фуа-гра		16.00
--	--	-------

### для двоих

Антрекот « <b>Grand Cru</b> » (côte de bœuf)	600-700г	140.00
--	----------	--------

сезонные овощи в ассортименте,  
беарнский соус

Gigondas / Alain Jaume	 9.50	 65.00
Merlot / Gialdi	 14.00	 85.00

## Свинина / Птица

Стейк на кости « <b>Grand Cru</b> » (pork chop)	250-300г	36.00
---	----------	-------

Куриная грудка (chicken breast)		19.00
---------------------------------	--	-------

## Телятина

Стейк на кости « <b>Grand Cru</b> » (veal chop)		
«Нарезка для дам»	250-350г	48.00
«Нарезка для джентльменов»	400-450г	68.00

Оссобуко		36.00
----------	--	-------

Pinot Noir / Burgergemeinde	 8.00	 48.00
Cornalin / F. Cina	 11.00	 75.00

# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

## Морская рыба

Треска в панировке с соусом Айоли (breaded codfish)		30.00
---	--	-------

Стейк из тунца (tuna)		42.00
-----------------------	--	-------

## Пресноводная рыба

Филе судака (perch)		30.00
---------------------	--	-------

Филе кумжи из Брюггли (trout)		30.00
-------------------------------	--	-------

## Морепродукты

Креветки на гриле (prawn)	за штуку	7.00
---------------------------	----------	------

Лангустин (хвостовая часть) (langoustine)		36.00
---	--	-------

Johannisberg / J-C Favre	 11.00	 75.00
Chablis / R. Lavantureux	 10.00	 65.00

### Vegetarianische Gerichte

Все цены указаны в швейцарских франках с учетом обслуживания и НДС

Родина мяса: Швейцария и Франция

Родина рыбы и морепродуктов: Франция, Швейцария и Испания

# ДЕСЕРТЫ

Сыр в ассортименте (cheese)		22.00
-----------------------------	--	-------

Тоблероновый мусс с грушей (mousse) Безе и Флер де Сел		14.00
---	--	-------

Крем-брюле (crème brûlée) с лимонным соком с арахисом и малиновым сорбетом		16.00
--	--	-------

Торт на сыворотке (crème brûlée) с шоколадом, абрикосами и розмарином		16.00
---	--	-------


Шоколадный торт (fudge cake) с клубнично-кремовым мороженым (время приготовления: 15 минут)		16.00
---	--	-------

Холодный кофе (ice coffee) с ванильным и мокка мороженым		14.00
---	--	-------

Выбор молочных коктейлей (milkshakes)		9.00
---------------------------------------	--	------

Мороженое и сорбет в ассортименте, 1 шарик		3.50
2 шарика		6.00
3 шарика		8.00

СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ		1.50
----------------------	--	------

Malvoisie Flétrie	 14.00	 80.00
Claudy Clavien		

	 10 cl	 50 cl	 75 cl
--	---	---	---

## Гарнир 6.00

Запеченный картофель со сметаной • Картофель по-деревенски • Картофель с розмарином • картофельное пюре • полента • Ризотто с лисичками • Рис басмати  
Baked potato with sour cream • Country fries • Rosemary potatoes • Mashed potatoes • Polenta • Chanterelle risotto • Basmati rice

## Овощи 6.00

Жареная спаржа • Рататуй • Грибы на гриле • Овощной огород • Зеленые бобы • Тушеный лук • Луковые кольца  
Fried asparagus • Ratatouille • Grilled mushrooms • Garden vegetables • Green beans • Braised onions • Onion rings

## Соусы и сливочное масло 4.50

Перечный соус • Соус для стейков с виски • Беарнский соус • Сливочное масло с зеленью • Сливочное масло с чесноком • Сливочное масло с лимоном • Соус «Бер Блан»  
Pepper sauce • Whisky steaksauce • Béarnaise sauce • Herb butter • Garlic butter • Lemon butter • Beurre blanc

