

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

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 35.00
Vorspeisenteller von unserem Buffet Starter plate from the buffet Assiette du buffet de salades et d'entrées	CHF 25.00
✓ Winterlicher Christiania salat: Spargel, Gurke, Peperoni, grüner Apfel und Avocado in Joghurt-Limettenvinaigrette Green Christiania winter salad: asparagus, cucumber, chili, green apple, and avocado in yoghurt lemon-vinaigrette Salade d'hiver « Christiania »: asperges, concombre, poivron, pomme verte, et avocat dans une vinaigrette au citron	CHF 16.00
Sashimi vom Yellow Tuna mit zweierlei Sesam, Mango-Salsa und Chilisauce an Salaten Sashimi of yellow tuna with two sorts of sesame, mango salsa and chili sauce served on salad Sashimi de thon avec deux sortes de sésames, chutney de mangue et chili sur un bouquet de salades	CHF 24.00
Hummercocktail "Pino Rosso" mit Melone und San Marzano Tomaten und hausgemachter Dijon Mayonnaise Lobstercocktail "Pino Rosso" served with melons, San Marzano tomatoes and home made Dijon mayonnaise Cocktail de homard "Pino Rosso" servi avec du melon, tomates San Marzano et mayonnaise de Dijon fait maison	CHF 26.00
✓ Zermatter Heusuppe mit Roggenbrotchips Zermatter hay soup with rye bread chips Soupe de foin Zermattoise avec chips de pain de seigle	CHF 16.00
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, truffes et 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,
selection of vegetables, homemade truffle fries and roesti croquettes**

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



Die neue Essklasse

Emmentaler Kalbskotlette Bordelaise auf Syrahjus CHF 54.00
mit Wiesenchampignons, geschmelztem Broccoli und Lyonerkartoffeln

**Veal cutlet on Syrah juice with meadow mushrooms,
melted broccoli and Lyonnaise potatoes**

Côtelette de veau Bordelaise sur jus de Syrah, avec champignons des bois,
brocoli glacé et des pommes de terre à la lyonnaise

Alpsteinpouletbrust auf milder Bergkräuter-Senfsauce CHF 39.00
mit Marktgemüse und Spinatspätzle

**Alpstein chicken breast roasted in mustard sauce with mountain herb, market
vegetables and spinach spaetzle**

Poitrine de poulet Alpstein sur moutarde aux herbes de montagne
accompagnée de légumes du marché et spaetzli aux épinards

Gebratene Lammkotlettes und provenzalischen Zuchetti CHF 42.00
auf Rosinen - Couscous mit feurigem Currysud

**Roasted lamb chops with zucchini
and couscous with raisins and spicy curry**

Côtelettes d'agneau, servies avec des courgettes à la provençale,
couscous aux raisins secs et curry piquant

✓ **Fitnesssteller « Royale »** : Falafel auf Polenta, Tofu und Pilzreis CHF 34.00
mit glaciertem Gemüse mit Trüffelöl

**Fitness plate « Royale »: Falafel on polenta, tofu and mushroom rice
with glazed vegetables and truffle oil**

Assiette fitness "Royale" : Falafel sur polenta, tofu et riz aux champignons
avec légumes glacés à l'huile de truffe



PASTA UND NOCH MEER..

FISCH UND PASTAGERICHTE FISH AND PASTA DISCHES POISSONS ET PÂTES

- ✓ Spaghetti «Siziliana» mit Oliven, Fleischtomaten, Chili & Rosinen **CHF 29.00**
Spaghetti «Siziliana» with olives, beef tomatoes, chili and raisins
Spaghetti « Siziliana » avec olives, tomates charnues, piment et raisins secs
- Unser Küchenchef empfiehlt Ihnen dazu gebratene Hummerschwänze **CHF 48.00**
Our chef recommends spaghetti with fried lobster tails
Le chef vous recommande nos queues de homard comme accompagnement
- Eglifilets mit Berglinsenratatouille, Rispentomaten **CHF 39.00**
und Shi-Take Pilzen auf Zitronenrisotto
Roasted perch fillets with mountain lentil ratatouille,
Shi-Take mushrooms, vine tomatoes on lemon risotto
Filets de perche avec ratatouille de lentilles de montagne,
tomates à grappes et champignons shiitake sur risotto au citron
- Unser Tagesfisch auf Anfrage
Daily fish upon request
Poisson du jour sur demande



DESSERTS

Beerentraum mit Rosenglace und Kakaochips Berry dream with rose ice cream & cocoa chips Rêve de baies avec glace à la rose et chips au cacao	CHF 14.00
Schoggifondue mit Früchten und weissem Schokoladen-Krokanteis Chocolate fondue with fresh fruit and white chocolate ice cream Fondue au chocolat avec fruits, glace croquante au chocolat blanc	CHF 16.00
Sorbet Tricolore von Zitrusfrüchten Tricolor sorbet with citrus fruits Sorbet tricolore avec agrumes	CHF 14.00
Pina Colada Verführung ; Ananas, Kokosnuss, Havana Club Pina Colada Surprise, pineapple, coconut, Havana Club Surprise Pina Colada ; ananas, noix de coco, Havana Club	CHF 14.00
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