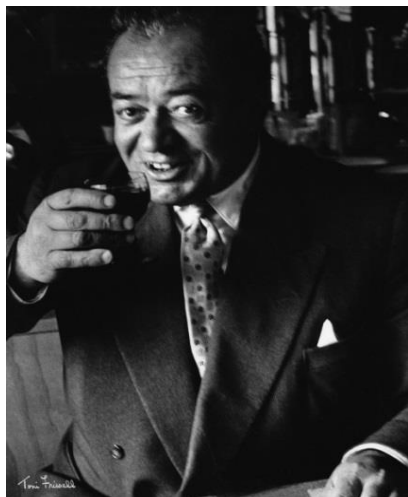


# Herzlich willkommen / Welcome / Bienvenue

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 <b>Salad and starter buffet à discrétion</b> Buffet de salades et d'entrées à discrétion	<b>CHF 39.00</b>
Vorspeisenteller von unserem Buffet <b>Starter plate from the buffet</b> Assiette du buffet de salades et d'entrées	<b>CHF 26.00</b>
Sashimi vom Yellow Tuna mit zweierlei Sesam, Mango-Salsa und Chilisauce an Salaten <b>Yellow tuna sashimi with 2 sorts of sesame, mango salsa and chili sauce served on salad</b> Sashimi de thon jaune aux deux sésames, sauce mangue et chili sur un bouquet de salade	<b>CHF 24.00</b>
Zermatter Heusuppe mit Roggenbrotchips <b>Zermatter hay soup with rye bread chips</b> Soupe de foin Zermattois avec chips de pain de seigle	<b>CHF 14.00</b>
Walliser Festtagssuppe mit Trockenfleischcrêpe <b>Valaisan soup with dried meat crêpe</b> Soupe valaisanne avec crêpe à la viande séchée	<b>CHF 14.00</b>
Tagessuppe <b>Soup of the day</b> Soupe du jour	<b>CHF 12.00</b>



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 Tomahawk **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



### Die neue Essklasse

Alpsteinpouletbrust in Tomaten und Bergkräutern gebraten **CHF 42.00**  
mit Zitronenzucchini und Kartoffelgratin

**Alpstein chicken breast roasted in tomatoes and mountain herbs  
served with lemon zucchini and potato gratin**

Poitrine de poulet Alpstein rôtie avec des tomates et des herbes de montagne,  
accompagnée de courgettes au citron et de gratin de pommes de terre

✓ Spaghetti «Massimo» mit Rucola, Pinienkernen und Sommertrüffel **CHF 29.00**  
**Spaghetti «Massimo» with rocket, pine nuts and truffle oil**  
Spaghetti «Massimo» avec roquette, pignons de pin, et truffes d'été

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

Seezungenfilet Bootsmann Art mit Nordseekrabben und Speck, **CHF 48.00**  
kleiner Gurkensalat und Frühkartoffeln  
**Sole fillet "sailor's recipe" with North Sea crabs and bacon with a small  
cucumber salad and early potatoes**

Filet de sole avec crabes de la mer du Nord et du lard, accompagné d'une petite salade de  
concombre et pommes de terre nouvelles

Unser Tagesfisch auf Anfrage  
**Daily fish upon request**  
Poisson du jour sur demande



## DESSERTS

Tobleronemousse auf Pralinesauce mit Erdbeeren <b>Toblerone mousse on praline sauce with strawberries</b> Mousse au toblerone sur sauce au praliné avec fraises	<b>CHF 16.00</b>
Les trois sorbets mit seinen Früchten <b>Trio of sorbets with their fruits</b> Les trois sorbets avec ses fruits	<b>CHF 14.00</b>
Marinierte Früchte mit Konfekt <b>Marinated fruits avec confectionary</b> Fruits marinés avec confiserie	<b>CHF 14.00</b>
Tagesdessert auf Anfrage <b>Dessert of the day upon request</b> 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*