

## Vorspeisen – Entrées – Starters

### **Salat vom Buffet (V)**

Salade du buffet (V)

*Salad from the buffet (V)* 9.50

### **Rosa Krevetten mit Café de Paris-Butter überbacken**

Crevettes roses gratines au beurre Café de Paris

*Pink shrimps gratinated with Café de Paris butter* 14.00

### **Schnecken mit Café de Paris-Butter überbacken**

Escargots gratines au beurre Café de Paris

*Snails gratinated with Café de Paris butter* 14.00

### **Rauchlachs an hausgemachter Senfsauce und Meerrettich mit Toast**

Saumon fumé à la sauce moutarde et au raifort avec toast

*Smoked salmon with mustard sauce and horseradish with toast* 19.00

### **Blattsalate mit gebratenen Riesenkrevetten**

Crevettes géantes sautés sur lit de salade verte

*Leaf lettuce with grilled prawns* 22.00

### **Gebratenes Entenleberschnitzel mit Apfelpüree und Balsamico**

Escalope de foie de canard sauté au purée de pommes et Balsamique

*Duck liver escalope with apple purée and Balsamico* 25.00

**Begleitet mit einem Walliser Süsswein 0.5dl** 6.50

### **Spaghetti mit gebratenen Riesenkrevetten, Oliven und Tomatenwürfel**

Spaghetti aux crevettes géantes sautés, olives et dés de tomates

*Spaghetti with grilled prawns, olives and diced tomatoes* 25.00

**Hauptgericht – Plat principal – Main dishes** 33.00

### **Spaghetti mit Olivenöl, Oliven und Tomatenwürfel (V)**

Spaghetti avec huile d'olives, olives et dés de tomates (V)

*Spaghetti with olive oil, olives and diced tomatoes (V)* 16.00

**Hauptgericht – Plat principal – Main dishes** 24.00

**Alle Preise in CHF inklusive 8 % MwSt**

Tous les prix en CHF inclus 8 % TVA

All prices in CHF include 8 % VAT

## Suppen – Potages – Soups

### **Kraftbrühe**

Consommé

*Clear soup*

7.50

### **Kraftbrühe mit Ei**

Consommé à l'oeuf

*Clear soup with egg*

8.50

### **Tomatencremesuppe mit Basilikum (V)**

Crème de tomates au basilic (V)

*Tomato cream soup with basil (V)*

10.50

### **Currysuppe mit Sahnehäubchen (scharf) (V)**

Soupe au curry à la chantilly (épicé) (V)

*Curry soup with whipped cream (spicy) (V)*

11.00

### **Bio Kürbis aus unserem Garten in Brigerbad**

#### **Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Trüffelöl (V)**

Potiron bio de notre jardin

Crème de potiron et ses graines grillées et à l'huile de truffe (V)

*Pumpkin from the own garden*

*Pumpkin cream soup with pumpkin kernels and truffle oil (V)*

12.00

## Fisch – Poisson – Fish

### **Frittierte Eglifilets im Weissweinteig mit Tartarsauce**

Filets de perche frits dans une pâte au vin blanc et sauce tartare

*Pan fried perch fillets in white wine batter and tartar sauce*

36.00

**(V) Vegetarisches Gericht**

(V) Plat végétarien

(V) Vegetarian dish

## Hauptgerichte – Repas principal – Main dishes

### **Schweinssteak nach Walliserart mit Tomaten und Käse überbacken**

Steak de porc à la Valaisanne - gratiné avec tomates et fromage  
*Porc steak Valley style - gratinated with tomatoes and cheese* 35.00

### **Frische Freilandhühnchenbrust mit Kräutern**

Suprême de poulet fermier frais aux herbes  
*Fresh free-range chicken breast with herbs* 35.00

### **Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art**

Emincé de veau à la Zurichoise  
*Sliced veal Zurich style – with mushrooms and cream sauce* 42.00

### **Rindsfiletspitzen Stroganoff**

Pointes de filet de boeuf à la Stroganov  
*Beef fillet points Stroganov Style* 42.00

### **Lammentrecôte im Kräutermantel**

Entrecôte d'agneau en manteau aux herbes  
*Lamb entrecote with herbs* 44.00

### **Rindsfilet mit Béarnaisesauce**

Filet de boeuf à la sauce béarnaise  
*Beef fillet with Bearnaise sauce* 48.00

### **Doppeltes Entrecôte mit Béarnaisesauce**

Entrecôte double à la sauce béarnaise  
*Double entrecôte with Bearnaise sauce* 44.00

### **Gemüseteller mit Beilage nach Wahl (V)**

Assiette légumes avec une garniture (V)  
*Vegetable with one garnished (V)* 28.00

### **Wählen Sie die Beilage zu den Hauptgerichten:**

#### **Pommes Frites, Kartoffelgratin, Reis oder hausgemachte Nudeln und Gemüse**

Choisissez vous, même votre garniture avec les plats principaux:  
Pommes frites, gratin de pommes de terre, riz ou pâtes maison et légumes  
*Main dishes are garnished with:  
French fries, potato gratin, rice or homemade noodles and vegetables*

## **Flambé am Tisch zelebriert**

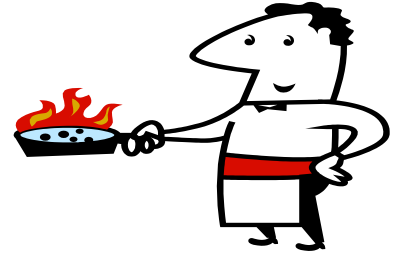
Flambé pour vous célébrer et préparer devant vous à table

Flambé celebrated at the table

### **Ab zwei Personen**

À partir de deux personnes

*From two people*



### **Lamm Medaillons flambiert**

Médaillons d'agneau à la provençale

*Lamb Medallions Provençale*

**Pro Person** - Par personne - Per person

53.00

### **Lamm Medaillons flambiert - begleitet mit Knoblauch und feinen provenzalischen Kräutern, nach Ihrem "Gusto" zubereitet**

Médaillons d'agneau, accompagné d'ail et de fines herbes provençales

*Lamb Medallions with garlic and Provençal herbs*

### **Rindsfilet Medici**

Filet de boeuf Médict

*Beef fillet Medici*

**Pro Person** - Par personne - Per person

56.00

### **Medici: ein zartes Rindsfilet an einer Senf-Pilzsauce**

Médici : un filet de bœuf tendre sur une sauce aux champignons et moutarde

*Medici : tender beef fillet with mushroom sauce and mustard*

### **Herkunft des Fleisches und Fisch :**

**Geflügel F/ Schwein CH/ Kalb CH/ Lamm AUS/ Rind AUS/ Egli CH**

Origines de nos viandes et poisson :

Volaille F/ Porc CH/ Veau CH/ Agneau AUS/ Bœuf AUS/ Perches CH

*Origins of our meat and fish:*

*Poultry F/ Porc CH/ Veal CH/ Lamb AUS/ Beef AUS/ Egli CH*

## Fleisch Fondues – Fondues à la viande – Meat fondues

### **Fleisch Fondue Excelsior**

**200g feinste Rindsfiletwürfel mit Rotweinbouillon**

**Pommes Frites oder Reis**

Fondue Excelsior

200g pointes de filet de bœuf et au bouillon de vin rouge

Pommes frites ou riz

*Fondue Excelsior*

*200g beef fillet points with red wine bouillon*

*French fries or rice*

**Pro Person – Par personne – Per person**

**46.00**

### Menu Fondue Chinoise

#### **Gemischter Salat**

Salade mêlée

*Mixed salad*

\*\*\*

#### **FONDUE CHINOISE à discretion**

Rindfleisch, Truthahn und Schweinefleisch

Viande de boeuf, dinde et porc

*Beef, turkey and pork*

#### **Pommes Frites oder Reis**

Pommes frites ou riz

*French fries or rice*

\*\*\*

#### **Eisparfait**

Parfait glacé

*Ice cream parfait*

**Pro Person – Par personne – Per person**

**49.00**

### **Beide Fondues werden mit Früchten und hausgemachten Saucen serviert**

Ces deux fondues, sont servies avec des fruits et avec nos sauces faites maison

*Both fondues are served with fruits and our homemade sauces*

## Nachspeise – Dessert – Sweet

### **Hausgemachtes Karamelköpfli**

Flan au caramel maison

*Caramel custard homemade* 9.50

### **Hausgemachtes Eisparfait**

Parfait glacé à la maison

*Homemade ice parfait* 9.50

**Sorbet nach Wahl** – Sorbet au choix – *Choice of sherbet* 9.00

**Sorbet mit Schnaps** – avec liqueur– *with liqueur* 12.00

### **Hausgemachtes Panna cotta mit Früchtesauce**

Panna cotta maison à la sauce aux fruits

*Panna cotta homemade with fruit sauce* 10.50

### **Zwetschgen Lisi – warme Zwetschgen mit Vanilleis und Likör**

Prunes „Lisi“ – chaudes prunes avec la glace vanille et liqueur

*Plum „Lisi“ – warm plums with vanilla ice cream and liqueur* 12.00

### **Weisses und dunkles Tobleronemousse**

Mousse au Toblerone blanc et noir

*Homemade white and dark Toblerone mousse* 12.00

### **Cremiger Eiskaffee mit Kirsch**

Café glacé parfumé au Kirsch

*Creamed ice coffee with Kirsch* 13.00

### **Hausgemachtes Eisparfait mit Grand Marnier flambiert**

Parfait glacé à la maison flambé au Grand Marnier

*Homemade ice parfait flambé with Grand Marnier* 14.00

### **Sorbets: Zitrone /Aprikose /Zwetschge /Birne**

Saveurs de Sorbet: Citron /Abricot /Prune /Poire

*Sorbet flavours: Lemon /Apricot /Plum /Pear*

### **Eisorten: Vanille /Erdbeer /Schokolade /Kaffee /Stracciatella**

Saveurs de crème glacé: Vanille /Fraise /Chocolate /Café /Stracciatella

*Ice cream flavours: Vanilla /Strawberry /Chocolate /Coffee /Stracciatella*

**Pro Kugel** - Par Boule - *Per Scoop* 3.00

**Mit Rahm** – Avec crème – *With cream* + 1.50