

## Vorspeisen – Entrées – Starters

<b>Frischer Blattsalat (V)</b>	8.00
Laitue fraîche (V)	
<i>Fresh leaf salad (V)</i>	
<b>Gemischter Salat (V)</b>	9.50
Salade mée (V)	
<i>Mixed salad (V)</i>	
<b>Blattsalate mit sautierten Pilzen und gebratenen Krevetten</b>	14.00
Feuille de salade aux champignons et crevettes sautés	
<i>Fresh leaf salads with sautéed mushrooms and grilled shrimps</i>	
<b>Kleiner Walliserteller</b>	16.00
Petite assiette Valaisanne	
<i>Small dish of the Valley</i>	
<b>Rauchlachs mit hausgemachter Senfsauce und Meerrettich</b>	19.00
Saumon fumé à la sauce moutarde et au raifort	
<i>Smoked salmon with mustard sauce and horseradish</i>	

## Warme Vorspeisen – Entrées chaudes – Warm starters

<b>Rosa Krevetten mit Café de Paris-Butter überbacken</b>	
Crevettes roses gratines au beurre Café de Paris	
<i>Pink shrimps gratinated with Café de Paris butter</i>	14.00
<b>Schnecken mit Café de Paris-Butter überbacken</b>	
Escargots gratines au beurre Café de Paris	
<i>Snails gratinated with Café de Paris butter</i>	14.00

**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

<b>Kraftbrühe</b> Consommé <i>Clear soup</i>	7.50
<b>Kraftbrühe mit Ei</b> Consommé à l'oeuf <i>Clear soup with egg</i>	8.50
<b>Tomatencremesuppe mit Basilikum (V)</b> Crème de tomates au basilic (V) <i>Tomato cream soup with basil (V)</i>	10.50
<b>Currysuppe mit Sahnehäubchen (scharf) (V)</b> Soupe au curry à la chantilly (épicé) (V) <i>Curry soup with whipped cream (spicy) (V)</i>	11.00
<b>Bio Kürbis aus unserem Garten in Brigerbad</b> <b>Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Trüffelöl (V)</b> Potiron bio de notre jardin Crème de potiron et ses graines grillées et à l'huile de truffe (V) <i>Pumpkin from the own garden</i> <i>Pumpkin cream soup with pumpkin kernels and truffle oil (V)</i>	12.00

## Teigwaren – Patês – Pasta

<b>Spaghetti Napoli</b> <b>Spaghetti mit Tomatensauce (V)</b> Spaghetti à la sauce-tomates (V) <i>Spaghetti pasta with tomato sauce (V)</i>	18.00
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> <b>Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl (V)</b> Spaghetti avec de l'ail et de l'huile d'olive (V) <i>Spaghetti pasta with garlic and olive oil (V)</i>	19.00

## Menu Sommerhit – Menu hit d'été – Menu summer special

**Frischer Blattsalat** 35.00  
Laitue fraîche  
*Fresh leaf salad*

\*\*\*

**Pouletbrust mit Kräutern mit Nudeln oder Reis  
oder  
Pangasiusfischfilet in Butter gebraten mit Nudeln oder Reis**

Suprême de poulet aux herbes avec nouilles ou riz  
ou  
Filet de Pangasius à la meunière avec nouilles ou riz

*Chicken breast with herbs with noodles or rice  
or  
Pangasius fish fillet meuniere with noodles or rice*

\*\*\*

**Eisparfait**  
Parfait glacé  
*Ice cream parfait*

## Hauptgerichte – Repas principal – Main dishes

**Frittierte Eglifilets im Weissweinteig mit Tartarsauce** 36.00  
Filets de perche frits dans une pâte au vin blanc et sauce tartare  
*Pan fried perch fillets in white wine batter and tartar sauce*

**Pouletbrust mit Kräutern** 24.00  
Magret de poulet aux herbes  
*Chickenbreast with herbs*

**Schweinsschnitzel paniert** 27.00  
Escalope de porc panée  
*Breaded pork escalope*

**Schweinssteak nach Walliserart  
mit Tomaten und Käse überbacken** 35.00  
Steak de porc à la Valaisanne - gratiné avec tomates et fromage  
*Porc steak Valley style - gratinated with tomatoes and cheese*

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

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

**Rindsfilet mit Café de Paris-Butter** 48.00  
Filet de boeuf au beurre Café de Paris  
*Beef fillet with Café de Paris butter*

**Gemüseteller mit Beilage nach Wahl (V)** 28.00  
Assiette légumes avec une garniture (V)  
*Vegetable with one garnished (V)*

**Wählen Sie die Beilage zu den Hauptgerichten:  
Pommes Frites, Reis oder Nudeln und Tagesgemüse**  
Choisissez vous, même votre garniture avec les plats principaux:  
Pommes frites, riz ou pâtes et légumes  
*Main dishes are garnished with:  
French fries, rice or noodles and vegetables of the day*

**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

### **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 – Sweets

<b>Hausgemachtes Karamelköpfli</b>	9.50
Flan au caramel maison <i>Caramel custard homemade</i>	
<b>Hausgemachtes Eisparfait</b>	9.50
Parfait glacé à la maison Homemade ice parfait	
<b>Sorbet nach Wahl</b> – Sorbet au choix – <i>Choice of sherbet</i>	9.00
<b>Sorbet mit Schnaps</b> – Avec liquer– <i>With liquer</i>	12.00
<b>Zwetschgen Lisi</b> – warme Zwetschgen mit Vanilleeis und Likör	12.00
Prunes „Lisi“ – chaudes prunes avec la glace vanille et liqueur <i>Plum „Lisi“– warm plums with vanilla ice cream and liqueur</i>	
<b>Weisses und dunkles Tobleronemousse</b>	12.00
Mousse au Toblerone blanc et noir <i>Homemade white and dark Toblerone mousse</i>	
<b>Cremiger Eiskaffee mit Kirsch</b>	13.00
Café glacé parfumé au Kirsch <i>Creamed ice coffee with Kirsch</i>	
<b>Hausgemachtes Eisparfait mit Grand Marnier flambiert</b>	14.00
Parfait glacé à la maison flambé au Grand Marnier <i>Homemade ice parfait flambé with Grand Marnier</i>	
<b>Sorbets: Zitrone /Aprikose /Zwetschge /Birne</b>	
Saveurs de Sorbet: Citron /Abricot /Prune /Poire <i>Sorbet flavours: Lemon /Apricot /Plum /Pear</i>	
<b>Eisorten: Vanille /Erdbeer /Schokolade /Kaffee /Stracciatella</b>	
Saveurs de crème glacé: Vanille /Fraise /Chocolate /Café /Stracciatella <i>Ice cream flavours: Vanilla /Strawberry /Chocolate /Coffee /Stracciatella</i>	
<b>Pro Kugel</b> - Par Boule - <i>Per Scoop</i>	3.00
<b>Mit Rahm</b> – Avec crème – <i>With cream</i>	+ 1.50