

Vorspeisen – Entrées – Starters

Salat vom Buffet (V)	9.50
Salade du buffet (V)	
<i>Salad from the buffet (V)</i>	
Rosa Krevetten mit Café de Paris-Butter überbacken	14.00
Crevettes roses gratines au beurre Café de Paris	
<i>Pink shrimps gratinated with Café de Paris butter</i>	
Schnecken mit Café de Paris-Butter überbacken	14.00
Escargots gratines au beurre Café de Paris	
<i>Snails gratinated with Café de Paris butter</i>	
Blattsalate mit sautierten Pilzen und Rosa Krevetten	14.00
Feuille de salade aux champignons et crevettes roses	
<i>Fresh leaf salads with sautéed mushrooms and pink shrimps</i>	
Rauchlachs mit hausgemachter Senfsauce und Meerrettich mit Toast	19.00
Saumon fumé à la sauce moutarde et au raifort avec toast	
<i>Smoked salmon with mustard sauce and horseradish with toast</i>	
Gebratenes Entenleberschnitzel mit Apfelpüree und Balsamico	25.00
Escalope de foie de canard sauté au purée de pommes et Balsamique	
<i>Duck liver escalope with apple purée and Balsamico</i>	
Begleitet mit einem Walliser Süsswein 0.5dl	6.50
Spaghetti mit Olivenöl, Oliven, Tomatenwürfel und Knoblauch (V)	16.00
Spaghetti avec huile d`olives, olives, dés de tomates et d`ail (V)	
<i>Spaghetti with olive oil, olives, diced tomatoes and garlic (V)</i>	
Hauptgericht – Plat principal – Main dishes	24.00

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Tous les prix en CHF inclus TVA

All prices in CHF include VAT

Suppen – Potages – Soups

Kraftbrühe 7.50
Consommé
Clear soup

Kraftbrühe mit Ei 8.50
Consommé à l'oeuf
Clear soup with egg

Tomatencremesuppe mit Basilikum (V) 10.50
Crème de tomates au basilic (V)
Tomato cream soup with basil (V)

Currysuppe mit Sahnehäubchen (scharf) (V) 11.00
Soupe au curry à la chantilly (épicé) (V)
Curry soup with whipped cream (spicy) (V)

Bio Kürbis aus unserem Garten in Brigerbad 12.00
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)

(V) Vegetarisches Gericht
(V) Plat végétarien
(V) Vegetarian dish

Hauptgerichte – Repas principal – Main dishes

**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

Frische Freilandhühnchenbrust mit Kräutern 35.00

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

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 42.00

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

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

Doppeltes Entrecôte mit Béarnaisesauce 44.00

Entrecôte double à la sauce béarnaise
Double entrecôte with Bearnaise sauce

Rindsfilet mit Béarnaisesauce 48.00

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

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, 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

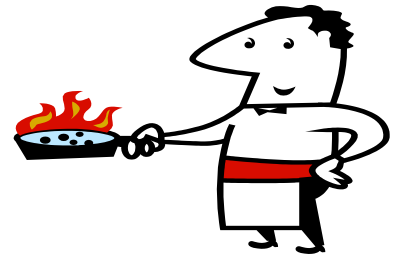
Flambé pour vous célébrer et préparer devant vous à table

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 bœuf Médict

Beef fillet Medici

Pro Person - Par personne - Per person

56.00

Medici: ein zartes Rindsfilet mit einer Senf-Pilzsauce

Médici : un filet de bœuf tendre à la sauce aux champignons et moutarde

Medici: tender beef fillet with mushroom sauce and mustard

Herkunft des Fleisches:

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

Origines de nos viandes :

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

Origins of our meat:

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

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	9.50
Flan au caramel maison <i>Caramel custard homemade</i>	
Hausgemachtes Eisparfait	9.50
Parfait glacé à la maison <i>Homemade ice parfait</i>	
Sorbet nach Wahl – Sorbet au choix – Choice of sherbet	9.00
Sorbet mit Schnaps – avec liquer– with liquer	12.00
Hausgemachtes Panna cotta mit Früchtesauce	
Panna cotta maison à la sauce aux fruits <i>Panna cotta homemade with fruit sauce</i>	10.50
Zwetschgen Lisi – 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>	
Weisses und dunkles Tobleronemousse	12.00
Mousse au Toblerone blanc et noir <i>Homemade white and dark Toblerone mousse</i>	
Cremiger Eiskaffee mit Kirsch	13.00
Café glacé parfumé au Kirsch <i>Creamed ice coffee with Kirsch</i>	
Hausgemachtes Eisparfait mit Grand Marnier flambiert	14.00
Parfait glacé à la maison flambé au Grand Marnier <i>Homemade ice parfait flambé with Grand Marnier</i>	
Sorbets: Zitrone / Aprikose / Zwetschge / Birne	
Saveurs de sorbet : Citron / Abricot / Prune / Poire <i>Sorbet flavours: Lemon / Apricot / Plum / Pear</i>	
Eisorten: Vanille / Erdbeer / Schokolade / Kaffee / Stracciatella	
Saveurs de crème glacé: Vanille / Fraise / Chocolate / Café / Stracciatella <i>Ice cream flavours: Vanilla / Strawberry / Chocolate / Coffee / Stracciatella</i>	
Pro Kugel - Par Boule - Per Scoop	3.00
Mit Rahm – Avec crème – With cream	+ 1.50