

## Vorspeisen – Entrées – Starters

<b>Salat vom Buffet (V)</b>	10.50
Salade du buffet (V)	
<i>Salad from the buffet (V)</i>	
<b>Rosa Krevetten mit Café de Paris-Butter überbacken</b>	14.00
Crevettes roses gratines au beurre Café de Paris	
<i>Pink shrimps gratinated with Café de Paris butter</i>	
<b>Schnecken mit Café de Paris-Butter überbacken</b>	14.00
Escargots gratines au beurre Café de Paris	
<i>Snails gratinated with Café de Paris butter</i>	
<b>Blattsalate mit sautierten Pilzen und Rosa Krevetten</b>	15.00
Feuille de salade aux champignons et crevettes roses	
<i>Fresh leaf salads with sautéed mushrooms and pink shrimps</i>	
<b>Rauchlachs mit hausgemachter Senfsauce und mit Toast</b>	19.00
Saumon fumé à la sauce moutarde et avec toast	
<i>Smoked salmon with mustard sauce and with toast</i>	
<b>Spaghetti mit Olivenöl, Tomatenwürfel und Knoblauch (V)</b>	16.00
Spaghetti avec huile d`olives, dés de tomates et d`ail (V)	
<i>Spaghetti with olive oil, diced tomatoes and garlic (V)</i>	
<b>Als Hauptgericht – Plat principal – Main dishes</b>	24.00

## 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 = **Vegetarisch**/ végétarien /vegertarien

## Hauptgerichte – Repas principal – Main dishes

**Schweinssteak nach Walliserart** 35.00  
**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*

**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** AUS 42.00

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

**Lammentrecôte im Kräutermantel** AUS 44.00

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

**Rindsfilet mit Béarnaisesauce** AUS 49.00

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

**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*

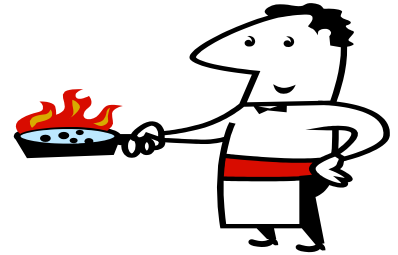
AUS1 = **Australien/** Australie /Australia

## **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*



### **Rindsfilet Medici**

Filet de bœuf Médict  
*Beef fillet Medici*

AUS

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

180 gr	58.00
150 gr	52.00

### **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*

### **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*

AUS<sub>1</sub> = **Australien**/ Australie /Australia

## 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>Sorbet Sorten: Zitrone , Aprikose, Zwetschge oder Birne</b> Saveurs de Sorbet: Citron, Abricot, Prune ou Poire <i>Sorbet flavours: Lemon, Apricot, Plum or Pear</i>	
<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>Pro Kugel</b> - Par Boule - <i>Per Scoop</i>	3.00
<b>Mit Rahm</b> – Avec crème – <i>With cream</i>	+ 1.50
<b>Sorbet Sorten: Zitrone , Aprikose, Zwetschge oder Birne</b> Saveurs de Sorbet: Citron, Abricot, Prune ou Poire <i>Sorbet flavours: Lemon, Apricot, Plum or Pear</i>	
<b>Eis Sorten: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Kaffee oder Stracciatella</b> Saveurs de crème glacé: Vanille, Fraise, Chocolate, Café ou Stracciatella <i>Ice cream flavours: Vanilla, Strawberry, Chocolate, Coffee or Stracciatella</i>	