

## Vorspeisen – Entrées – Starters

**Gemischter Salat (V)** 10.00  
Salade mêlée (V)  
*Mixed salad (V)*

**Blattsalate mit sautierten Pilzen und rosa Krevetten** 15.00  
Feuilles de salade aux champignons et crevettes roses sautés  
*Fresh leaf salads with sautéed mushrooms and pink shrimps*

**Rauchlachs mit hausgemachter Senfsauce und mit Toast** 19.00  
Saumon fumé à la sauce moutarde et avec toast  
*Smoked salmon with mustard sauce and with toast*

**Rosa Krevetten mit Café de Paris-Butter überbacken** 14.00  
Crevettes roses gratinés au beurre Café de Paris  
*Pink shrimps gratinated with Café de Paris butter*

**Schnecken mit Café de Paris-Butter überbacken** 14.00  
Escargots gratinés au beurre Café de Paris  
*Snails gratinated with Café de Paris butter*

## Suppen – Potages – Soups

**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 Trüffel Öl (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)*

## Teigwaren – Pâtes – Pasta

**Spaghetti Napoli** 18.00

**Spaghetti mit Tomatensauce (V)**

Spaghetti à la sauce tomate (V)

*Spaghetti pasta with tomato sauce (V)*

**Spaghetti Aglio e Olio** 19.00

**Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl (V)**

Spaghetti avec de l'ail et de l'huile d'olive (V)

*Spaghetti pasta with garlic and olive oil (V)*

**V = Vegetarisch / végétarien / vegetarien**

**Herkunftsland Geflügel, Schweinfleisch und Kalbfleisch: Schweiz**

**Herkunftsland Lammfleisch und Rindfleisch: Australien**

**Betreffend Allergenen und Intoleranz geben Ihnen unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft.**

**+1 kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.**

**Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer**

Provenance d'origine de la viande de veau, de porc et de volaille: Suisse.

Provenance d'origine de la viande d'agneau et de bœuf : Australie

Sur demande, nos collaborateurs vous renseignerez volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

+1Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.

Tous les prix en franc suisse et incluent la TVA.

Country of origin of the veal and pork meat and the poultry: Switzerland

Country of origin of the lamb meat and beef meat: Australia

On request our staff is pleased to inform you about any ingredients in the dishes, which may cause allergies or intolerances.

+1Could have been produced with non-hormonal performance promoters, such as antibiotics.

All prices in Swiss francs and include VAT.

## Hauptgerichte – Repas principal – Main dishes

**Schweinssteak nach Walliser Art** 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 Freilandhähnchenbrust mit Kräuterbutter** 35.00

Suprême de poulet fermier frais avec Café de Paris  
*Fresh free-range chicken breast with Café de Paris-butter*

**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 Béarnaisesauce** 49.00

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

**Rindsfilet mit Medicisauce** 54.00

Senf-Pilzrahmsauce mit Cognac verfeinert  
Filet de boeuf à la medici sauce  
Sauce aux champignons et moutarde affiné au cognac  
Beef fillet with medici sauce  
Mustard-mushroom cream sauce with cognac

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

**Pommes Frites, Reis, Kartoffelgratin oder Nudeln und Tagesgemüse**

Choisissez-vous, même votre garniture avec les plats principaux:  
Pommes frites, riz, gratin de pommes de terre ou pâtes et légumes du jour

*Main dishes are garnished with:*

*French fries, rice, potato gratin or noodles and vegetables of the day*

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

### Fondue Excelsior

**200g feinste Rindsfiletwürfel mit Rotweinbouillon  
Pommes Frites oder Reis**

200g pointes de filet de bœufx au bouillon de vin rouge  
Pommes frites ou riz

*200g beef fillet points with red wine bouillon  
French fries or rice*

**Pro Person – Par personne – Per person** 49.00

**Supplément Filet - supplément filet – additional fillet** 80 gr 12.00

### 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** 52.00

**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 Karamelköppli</b> Flan au caramel fait à la maison <i>Homemade caramel custard</i>	9.50
<b>Hausgemachtes Eisparfait</b> Parfait glacé à la maison Homemade ice parfait	9.50
<b>Sorbet mit Schnaps – Avec liqueur– With Liqueur</b>	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 – warme Zwetschgen mit Vanilleeis und Likör</b>	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>Hausgemachtes weisses und dunkles Tobleronemousse</b>	12.00
Mousse au Toblerone blanc et noir fait à la maison <i>Homemade white and dark Toblerone mousse</i>	
<b>Cremiger Eiskaffee mit Kirsch</b>	13.00
Café glacé parfumé aux 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 flambéed with Grand Marnier</i>	
<b>Pro Kugel - Par Boule - Per Scoop</b>	3.50
<b>Mit Schlagrahm – Avec crème Chantilly – With whipped cream</b>	+ 1.50
<b>Eis Sorten: Vanille, Erdbeere, 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>	

## Kinderkarte – Menu pour enfants – Children's menu

### **Für Kinder bis 12 Jahren**

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

*For children until 12 years*

**Portion Pommes Frites** 7.50

Portion de pommes frites

*Portion french fries*

**Wienerli mit Pommes Frites** 11.00

Wienerli avec des pommes frites

*Wienerli with french fries*

**Spaghetti Napoli / Bolognese** 12.00

Spaghetti Napoli / Bolognese

*Spaghetti Napoli / Bolognese*

**Poulet Brust mit Kräuterbutter und Nudeln** 14.00

Magret de poulet avec Café de Paris et pâtes

*Chicken breast with Café de Paris-butter and noodles*

**Schweinschnitzel paniert mit Pommes Frites** 15.00

Escalope de porc panée avec pommes frites

*Breaded pork escalope with french fries*

**Schweinschnitzel mit Rahmsauce und Nudeln** 15.00

Escalope de porc à la sauce à la crème et pâtes

*Pork escalope with cream sauce and noodles*

**Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt**

Tous les prix en CHF inclus 7.7 % TVA

*All prices in CHF include 7.7 % VAT*

