

Vorspeisen – Entrées – Starters

Frischer Blattsalat (V) 8.50
Laitue fraîche (V)
Fresh leaf salad (V)

Gemischter Salat (V) 10.00
Salade mée (V)
Mixed salad (V)

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

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

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

Suppen – Potages – Soups

Tagessuppe 10.50
Soupe du jour
Soup of the day

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)

Teigwaren – Patês – Pasta

Spaghetti Napoli 18.00

Spaghetti mit Tomatensauce (V)

Spaghetti à la sauce-tomates (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 /vegertarien

Soweit nicht anders vermerkt verwenden wir Schweizerfleisch.

Betreffend Allergenen und Intoleranzen 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

Sauf indication contraire de notre part, nous servons uniquement de la viande suisse.

Sur demande, nous collabrateurs vous renseigneront 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 performace non hormonaux, tels que les antibiotiques.

Tous les prix en franc suisse et incluent la TVA.

Unless specified, we serve Swiss meat.

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

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

All prices in Swiss francs and include VAT.

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 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 butter

Rindsfilet mit Kräuterbutter 49.00

Filet de boeuf avec Café de Paris
Beef fillet with Café de Paris butter

Rindsfilet mit Medicisauce 180 gr 59.00

Senfpilzsauce mit Cognac verfeinert 150 gr 54.00

Filet de boeuf à la Medici sauce
Sauce aux champignons et moutarde avec Cognac
Beef fillet with Medici sauce
Mustard cream sauce with mushrooms and 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 bœuf et 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 Fleisch-supplément viande-additional meat 80 gr 12.00

Menu Fondue Chinoise

Grüner Salat

Salade verte

Green 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

Hausgemachtes Karamelköpfli	9.50
Flan au caramel maison <i>Caramel custard homemade</i>	
Hausgemachtes Eisparfait	9.50
Parfait glacé à la maison Homemade ice parfait	
Sorbet mit Schnaps – Avec liquer– With liquer	12.00
Sorbet Sorten: Zitrone , Aprikose, Zwetschge oder Birne	
Saveurs de Sorbet: Citron, Abricot, Prune ou Poire <i>Sorbet flavours: Lemon, Apricot, Plum or Pear</i>	
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	12.00
Café glacé <i>Creamed ice coffee</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>	
Pro Kugel - Par Boule - Per Scoop	3.50
Mit Rahm – Avec crème – With cream	+ 1.50
Sorbet Sorten: Zitrone , Aprikose, Zwetschge oder Birne	
Saveurs de Sorbet: Citron, Abricot, Prune ou Poire <i>Sorbet flavours: Lemon, Apricot, Plum or Pear</i>	
Eis Sorten: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Kaffee oder Stracciatella	
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 jusque 12 ans

For children till 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

Pouletbrust mit Kräuterbutter und Nudeln

14.00

Magret de poulet avec Café de Paris et pâtes

Chicken breast with Café de Paris-butter and noodles

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites

15.00

Escalope de porc panée avec pommes frites

Breaded pork escalope with french fries

Schweinsschnitzel 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

