

Vorspeisen

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kernen <i>Crème à la courge faite maison et graines</i>	9.00
Grüner Salat <i>Salade verte</i>	8.00
Gemischter Salat <i>Salade mée</i>	11.00
Nüsslisalat mit Speckwürfeln, Brotcroutons und Eierschwämmli <i>Salade de rampon avec lardons, croûtons et chanterelles</i>	17.00
Walliser Teller <i>Assiette Valaisanne</i>	<i>klein</i> 18.00 <i>gross</i> 27.00

Kinderecke

Portion Pommes frites <i>Portion de pommes frites</i>	7.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites <i>Nuggets de poulet avec pommes frites</i>	12.00
2 Wienerli mit Pommes frites <i>2 Wienerli avec pommes frites</i>	12.00
Hausgemachte Rindfleisch Lasagne, grüner Salat, Haribo Eis <i>Lasagne de bœuf faite maison, salade verte, glace Haribo</i>	15.00



11h30 – 21h15

Hauptspeisen non-stop serviert

Rindfleisch Lasagne hausgemacht mit grünem Salat 20.00
Lasagne de bœuf faite maison et salade verte

Spaghetti Brigerbad (scharf) 19.00
Spaghetti Brigerbad (épicé)

Lokalprodukt
produit local



frische Bio-Teigwaren produziert in Ulrichen / Goms
pâtes fraîches bio produites à Ulrichen / vallée de Conges

Bergkräuterravioli mit Eierschwämmli sauce 22.00
Ravioli des montagnes sauces aux chanterelles

Asiatischer Glasnudelintopf mit verschiedenem Gemüse 19.00
Potée de vermicelles chinois avec légumes de saison variés

Käseschnitte mit Schinken und Ei 22.00
Croûte au fromage avec jambon et œuf

Das Service Personal informiert Sie gerne über Allergene in Zubereitungen
Le personnel du service vous informe volontiers sur la présence d'allergènes dans les préparations

11h30 – 21h15

Well(n)essen

Hauptspeisen



Pouletbrust mit Pilzsauce, Gemüse und Nudeln 26.00
Blanc de poulet sauce aux champignons, légumes et nouilles

Lachsfilet mit Safransauce, Herbstgemüse und Wildreis 29.00
Filet de saumon sauce safran, légumes d'automne et riz sauvage

Das Original Briger Cordon-Bleu (Schweinschnitzel, Rohschinken, Raclettekäse) 32.00
mit Herbstgemüse und Pommes frites
*Le Cordon-Bleu original de Brigue (escalope de porc, jambon cru, fromage à raclette)
avec légumes d'automne et pommes frites*

Lokalprodukt
produit local



Lammragout vom Walliser Schwarznasenschaf 35.00
mit Waldpilzen und Polenta
*Ragout d'agneau Nez Noir du Valais
avec champignons des bois et galette de maïs*

Weinempfehlung
NEZ NOIR Assemblage
der neue Bio Wein aus dem Hause Rouvinez
Recommandation de vin bio de la maison Rouvinez



Deklaration:

Lamm CH/ Poulet CH / Schwein, Wienerli, Speck und Lasagne CH / Lachs Zucht Norwegen
Chicken Nuggets Brasilien: mit Zusatzinformation zu Antibiotika und Wachstumsförderern

11h30 – 14h00

17h30 – 21h00



Spezialitäten

Les spécialités de chasse

Wilderer Burger 26.00

Reh- und Hirschfleisch mit Kürbis-Apfel Chutney
im violetten Brötchen der Purple Haze Karotte, Pommes frites
*Burger du Braconnier, viande de chevreuil et cerf, chutney aux courges,
pain à la carotte violette Purple Haze, pommes frites*

Rehpfeffer Brigerbad

Civet de chevreuil façon Brigerbad



26.00

Hirschentrecôte mit Eierschwämmli sauce

Entrecôte de cerf sauce aux chanterelles

36.00

Rehschnitzel in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeersauce

Escalope de chevreuil panée aux graines de courges et sauce aux airelles

33.00

Vegetarisch *végétarien*

Der Schuss ging daneben... Wild Garnituren

Le tir n'a pas abouti... garnitures de chasse

20.00

Die Wildspezialitäten werden serviert mit:

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis Chutney und Fruchtvariationen

Nos spécialités de chasse sont servies avec:

*Spaetzli maison, choux rouge, marrons, choux de Bruxelles, chutney aux courges
et fruits de saison*

Deklaration: Hirsch NZ/ Reh Österreich/ Gams CH

11h30 – 14h00

17h30 – 21h00