






## Vorspeisen

<b>Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kernen</b> <i>Crème à la courge faite maison et graines</i> 	klein 9.00	14.00
<b>Grüner Salat</b> <i>Salade verte</i> 		8.00
<b>Gemischter Salat</b> <i>Salade mêlée</i> 	klein 11.00	16.00
<b>Nüsslisalat mit Speckwürfeln, Brotcroutons und Eierschwämmli</b> <i>Salade de rampon avec lardons, croûtons et chanterelles</i>	klein 13.00	17.00
<b>Gebackener Ziegenkäse an Herbstsalat mit Nüssen, Feigen und Trauben</b> <i>Salade d'automne et chèvre chaud avec noix, figues et raisins</i> 	klein 13.00	17.00

## Kinderecke



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

 vegetarisch / végétarien


# Well(n)essen 11h30 – 21h00



## Gaumenfreuden

**Walliser Teller** klein 18.00 27.00  
*Assiette Valaisanne*

**Bergkräuterravioli mit Eierschwämmli** 22.00  
*Ravioli aux herbes des montagnes sauce aux chanterelles*  

**Spaghetti mit frischem Lachs an Weissweinsauce** 21.00  
*Spaghetti au saumon frais sauce au vin blanc* 

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

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

**Tessiner Polenta mit Gemüse an Waldpilzragout** 20.00  
*Polenta Tessinoise avec légumes et potée de champignons* 

frische Teigwaren produziert in Ulrichen / Goms  
*pâtes fraîches produites à Ulrichen / vallée de Conges*

**Lokalprodukt**  
*produit local*



Wir informieren Sie gerne über Allergene in Zubereitungen  
*Nous vous informons volontiers sur la présence d'allergènes dans les préparations*

Die folgenden Hauptspeisen  
kochen wir gerne für sie  
von **11h30 – 14h00**  
und von **17h30 – 21h00**




<b>Pouletbrust</b> mit Waldpilzsauce, Gemüse und Polenta <i>Blanc de poulet, sauce aux champignons des bois, légumes et polenta</i>	27.00
<b>Rib Eye</b> Rinds Entrecôte Parisienne mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites <i>Entrecôte de bœuf Parisienne avec beurre aux herbes, légumes et pommes frites</i>	38.00
<b>Das Original Briger Cordon-Bleu</b> Schweinsnitzel, Rohschinken und Raclettekäse mit Pommes und Gemüse <i>Escalope de porc, jambon cru et fromage à raclette, pommes frites et légumes</i>	34.00



## Spezialitäten

### *Les spécialités de chasse*

<b>Rehpfeffer Brigerbad</b> mit Wildgarnitur und Spätzle hausgemacht <i>Civet de chevreuil façon Brigerbad avec garniture de chasse et Spätzle faits maison</i>	33.00
<b>Hirschfilet</b> an Eierschwämmli sauce mit Wildgarnitur und Spätzle hausgemacht <i>Entrecôte de cerf sauce aux chanterelle, garniture de chasse et Spätzle faits maison</i>	38.00
<b>Rehschnitzel</b> in Kürbiskernpanade, Preiselbeersauce, Wildgarnitur und Spätzle hausgemacht <i>Escalope de chevreuil panée aux graines de courges, sauce aux airelles, garnitures de chasse et Spätzle faits maison</i>	38.00
<b>Der Schuss ging daneben... Wild Garnituren</b> <i>Le tir n'a pas abouti... garniture de chasse</i> 	25.00

Deklaration:

Poulet, Schwein, Wienerli, Speck und Lasagne CH / Lachs Zucht Norwegen / Chicken Nuggets Brasilien (mit Zusatzinformation zu Antibiotika und Wachstumsförderern) / Hirsch NZ/ Reh EU/ Rind CH