



Wir servieren nur



Restaurant & More

Richtungsweisend in der Welt des guten Geschmacks

www.mounge.ch – happy@mounge.ch – +41 27 922 99 99

5th Edition 24



***Exécutive Chef de cuisine und F&B Manager
Slavko Dobrijevic und Marco Hofer***

...und Ihre Mitarbeiter haben die Freude
Sie eine neue saisonale Inspiration entdecken zu lassen.
Lassen Sie sich vom

Gilde Signature Menu

überraschen

...

4 plats/Gang-Menu
6 plats/Gang-Menu

79
97

Allergene?

**Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter
auf Anfrage gerne Auskunft!**

“Festtags-Zauber”

Herzensmenschen willkommen...Träumen erlaubt...Geniessen erwünscht

„Komm als Gast, bleib als Freund, gehe als Familie!“

	Preis
Pinkige Fluhalp Tagliatelle an Zitronensauce NEW mit Lachswürfel und Kaisergranat-Scampi	37
Hummer an Champagnersauce NEW auf Crémewirsing mit Kohlblättern und Cranberrys	48
Grillierter Oktopus Fornasini Style NEW mit lila Kartoffelpuree und konfierten Kirschtomaten	36
Miesmuscheln oder Venusmuscheln oder gemischte Muscheln NEW im Weisswein-Sud mit geröstetem Brot	29
Spaghetti de Cecco N°12 alle Vongole mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilien, Cherry-Tomaten und Zesten von Zitrone	33
Austern Belon N° 3 mit Fleur de Sel, Limetten	
1 Glas Moët Chandon oder Perrier Jouet Champagner	13
3 Stück	13
6 Stück	24
9 Stück	35
12 Stück	46
Oona Caviar N° 103 - 30gr und Balumi-Wachtel-Eier mit Bufala, Nüssler-Salat, Haussprossen und frittierter Lauch	115
Foie Gras mit karmelisiertem Kaki NEW mit Baguette und Ginger Chips	45
Thunfisch Tataki auf Fenchel-Salat NEW mit marinierten Orangen-Filets	38

Unsere Suppen

Preis

Kürbis-Schaumsuppe mit ihrem Öl
und feinen Amaretti auf Rahmhaube

18

Velouté von Karotten mit Ingwer
mit Jakobsmuschel und Thymian

18

Kartoffel-Lauch-Trüffelschaum-Süppchen
mit seinen Morcheln

18



Versuchen Sie einen unserer drei Könige und sind Sie selbst ein König heute...
(Bild mit drei Stockalper-Türmen: Balthasar, Melchior und Kaspar)

Keto, Vegan & Vegi



Im Palazzo Patatüt steht das erste intelligente Gewächshaus für den Innenbereich im Wallis... Tomato+
Wir kultivieren Sprossen, Kräuter, verschiedene Basilikumsorten, Salate, und Gemüse von höchster Qualität zu jeder Jahreszeit auf einfache und natürliche Weise. Auf diese Weise garantieren wir Ihnen eine gesunde und nährstoffreiche Ernährung. Frisch gepflückt und mit besonders geringer Umweltbelastung. Fragen Sie unsere Mitarbeiter für mehr Info.

Preis

Linsen-Bowl Salatvariation mit Linsen, Granatapfel, Feta, Cashew-Nüssen, Avocado und Sprossen	22
Winter-Bowl Rote-Bete-Blätter Salat, Avocado, frischer Lachs, Fetakäse und Pecan-Nüsse	24
Feldsalat-Cranberry-Bowl mit Birnen und angeschmolzenem Ziegenkäse auf gerösteten Baguettescheiben	24
Planted Chicken rotes Thai Curry mit frischem Gemüse und Jasmin Reis	35
Vegi gefüllte Pepperoni mit Ricotta-Kräuter-Mischung und Risotto	32

Palazzo Fine Dining

Preis

Saisonale grüne Salat Bowl / Saisonaler gemischter Gärtner-Salat

9 / 11

zu allen Salaten reichen wir Ihnen unsere zwei Patatüt – Dressings

«Nimm mich mit nach Hause!»

6 Monate gereifte Kantabrische Sardellenfilets

29

mit getostetem Baguette, Butter und Salatbouquet

Tomaten Schatztruhe

24

Gehöhlte Bio-Tomate mit Bufala gefüllt, mit Pinienkernen und Basilikum-Pesto

Traditionelle Egli Filets «Raron»

48

Safran Risotto und saisonales Gemüse

Seezunge « Müllerinnen Art»

45

dazu Thymiankartoffeln und Gemüse

Burgunder Schnecken

im Knoblauch-Kräuter-Schaum

½ Dutzend

15

1 Dutzend

19

Scampi al'ajillo

28

Oliven, Kräutern, Knoblauch und Chili

Rinderfilet-Tatar mit Senf-Eis und Pastinaken Chips

von Hand geschnitten, und für Sie mit Liebe am Tisch zubereitet

klein 80gr

28

gross 150gr

38

Old Running CFI Horses

	Preis
Penne mit flambierten Rinderfilet-Spitzen Champignons und Sauerrahm	35
Finississima di vitello Hauchdünne Kalbs-Scaloppine mit Weisswein-Risotto und Gemüse	38
Rinder-Burger Patatüt Speck und Käse, serviert mit Country Fries	200 gr 35
«Tütü» « Mini Rinder-Burger Patatüt Speck und Käse, serviert mit Country Fries	120 gr 26
Geschmorte Kalbskopfbacken Niedergegart in ihrem Jus mit Kartoffelpüree von Trüffel	48
Cordon Bleu gefüllt mit Grängjer-Käse und Saftschinken in Trockenbrotkruste paniert mit Pommes Patatüt	300 gr 45
«Pussy» Cordon Bleu gefüllt mit Grängjer-Käse und Saftschinken in Trockenbrotkruste paniert mit Pommes Patatüt	160 gr 35
Entrecôte Tagliata mit sautierten Pilzen begleitet von Gorgonzola Schaum dazu Gemüse und Rosmarin Kartoffel	48
Tournedos Touring Flambée (ab 2 Personen, am Tisch flambiert) Medaillons von der Rinderlende flambiert an Sauce-Touring mit Weisswein - Risotto und Pommes frites an Saisonalem Gemüse	71
Beilagen:	
- Country Fries	- Penne
- Parmesan-Bratkartoffel	- Weisswein-Risotto
- Pommes frites Patatüt	- Safran-Risotto

Kinder < 12 Jahre, können bei uns jedes Gericht auswählen und erhalten eine Preisreduktion von 5

Homemade Swiss Dry Aged -Tomahawk/Porterhouse

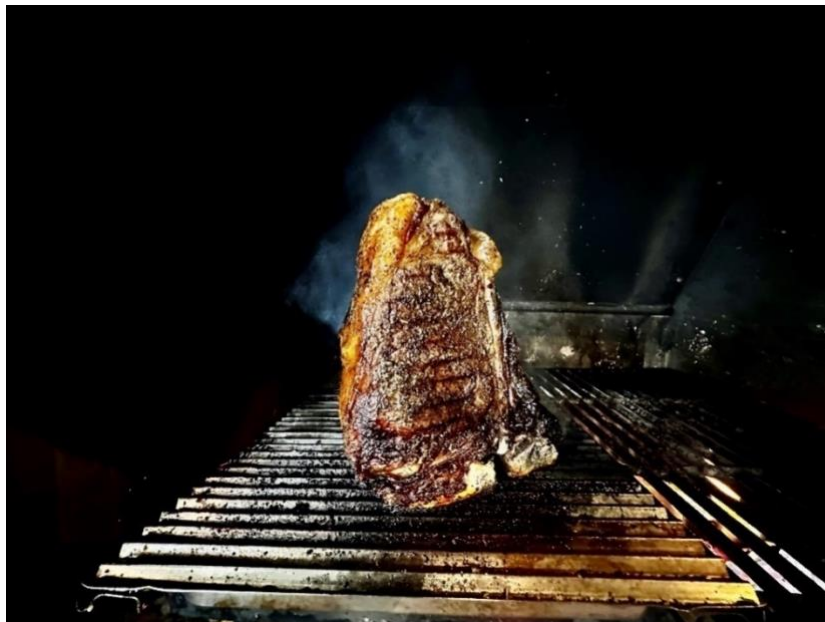
Preis

Geniessen Sie **ZU ZWEIT** oder auch alleine unsere «am Knochen gereiften» Rinderstücke.
Die Reifezeit beträgt zwischen 3-4 Monaten! Die Beilagen sind nach Wunsch.

Heritage Angus Rind Porterhouse	minimum	ca 1000 gr	Preis pro 500gr	74
Heritage Angus Rind Tomahawk	minimum	ca 1000 gr	Preis pro 500gr	69

Beilagen nach Wahl und à discrétion

Ab 3 Personen zahlt jede weitere Person CHF 20.- für Gemüse und Beilagen.



Sie können Dry-Aged-Porterhouse auch bei einer 179er Bier-Degustation selber zubereiten...
<https://www.brigerbierbrauerei.ch/degustation>

Charolais-Limousin-Rinderfilet

Rinderfilet vom Charolais oder Limousin Rind mit **Rosmarin-Bratkartoffeln**,
konfierte Kirschtomaten, Patatüt Gemüse, Cole Slaw Salad und unsere BBQ-Klassiker-Saucen!

Preis

Preis für 100 g „ Ladies Cut “	36
Preis für 150 g „ Gentleman's Cut “	51
Preis für 200 g „ Gaucht's Cut “	61
Preis für 300 g „ Rogers Cut “	71

Tournedos Rossini : Wünschen Sie ein wenig Foie Gras (ca.80gr) auf Ihrem Rinder-Stück?

21



Die Briger Bier Brauerei gibt es seit 2018. Wir brauen ca. 600-800 Hektoliter im Jahr.
Ab einer ½ Palette, brauen wir Ihr eigen etikettiertes Bier: <https://www.brigerbierbrauerei.ch/bbb-specials>

Süsse & salzige Versuchungen

Preis

Duo von Toblerone-Schoko-Mousse	18
Klassisches Tiramisu mit frischen Früchten	16
«Biancomangiare siciliano» Sizilianischer Pudding (Panna cotta) reich garniert Vegan und glutenfrei	17
Frisch zubereitetes Sabayon von Marsala mit Früchten und Vanille Eis	19
Käse-Surprise-Teller vom Affineur mit verschiedenem Jumi Honig	19

Fragen Sie auch gerne nach unserer Mövenpick Eiskarte!



Unsere Käse sind allesamt von glücklichen Kühen aus der Schweiz...(Bild Rothwald)

Palazzo Easy Pizza – MORETTI

Preis

Margherita Tomatensauce, Mozzarella und Oregano	20
CFI Speciale mit Parmaschinken, Cherrytomaten, Rucola, Sauerrahm	24
Delizia bianca ohne Tomatensauce, mit Golden Delicious Äpfel, Gorgonzola, Mozzarella	20
Palazzo mit Rindsfiletspitzen, Peperoncini, Knoblauch, Champignons	28
Mare mit Krevetten, Meeresfrüchten, Knoblauch	25
Verduriana mit Karotten, Peperoni, Zucchini, Auberginen, Oliven, Cherry-Tomaten	20
Pizza 6666 mit Salami Calabrese, Oliven, Knoblauch, Tortilla Chips	21
Scandinavia mit Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern, Sauerrahm	26
Nuova Zelanda Tomatensauce, mit Spinat, Gorgonzola, Baumnüsse, Golden Delicious Äpfel und Honig	22
Pizza 4 Formaggi vallesani Tomatensauce, Mozzarella, 4 verschiedene Walliser Käse	35

Bei einer Mini Pizza gibt es eine Preisreduktion von 2