



BY  
mounge



*Wir servieren nur*



## Restaurant & More

Richtungsweisend in der Welt des guten Geschmacks

[www.mounge.ch](http://www.mounge.ch) – [happy@mounge.ch](mailto:happy@mounge.ch) – +41 27 922 99 99

1st Edition 26



***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

<b>4 plats/Gang-Menu</b>	<b>84</b>
<b>6 plats/Gang-Menu</b>	<b>98</b>

**Allergene?**

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

# Primavera

	Preis
<b>Spargel Bowl mit Macadamia Crunch NEW!</b> Spargel, Erbsen, Zucchini, Rucola, Minze, Macadamianüsse, Avocado-Dip mariniert mit Zitronette	24
<b>Ossobuco und Rack vom "Lammji" auf asiatische Art NEW</b> dazu Spargelspitzen und Mousseline von Wasabi	34
<b>Traditionelles Spargel-Cordon-Bleu</b> mit Schinken und «Grängier» Käse	34
<b>Gebratener Tintenfisch „Polpo“ NEW!</b> auf Erbsen Püree, Burrata und leicht gesalzenen Spargelspitzen	38
<b>Spargel à la mode CFI</b> gratiniert mit Scampi, Krevetten, Krebsfleisch und Hollandaise	38
<b>Risotto vom Spargel NEW!</b> mit Taleggio Käse, Pistazien, Baumnüsse und rosa Pfeffer	29
<b>Charolais-Rinderfilet mit grünem und weissem Spargel NEW!</b> Frittiertes Lauch und Rosmarin Bratkartoffel	
Preis für 150 g „Gentleman's Cut“	55
Preis für 200 g „Gaucho's Cut“	62
<b>Portion grüner, weisser oder gemischter Spargel</b> an Sauce Hollandaise oder geschmolzener Butter mit Natisscher Rohschinken oder Trockenfleisch	35
<b>Burrata mit Spargeln und Parmaschinken NEW!</b>	29

# Unsere Suppen

Preis

**Spargel-Schaumsuppe NEW**  
Mit sautierten Morcheln



19

**Schaum-Suppe aus Garten-Erbesen NEW**  
mit Wasabi-Aroma und Jakobsmuschel

21

**Zucchini-Süppchen mit Safran NEW**  
Und Kaiser-Granat-Scampi

20



# 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**

<b>Linsen-Bowl</b> Salatvariation mit Linsen, Granatapfel, Feta, Cashew-Nüssen, Avocado und Sprossen	<b>22</b>
<b>Shanice Bowl NEW</b> Nüssler-Salat mit Feta-Käse, Himbeeren, Heidelbeeren und Gurken	<b>26</b>
<b>Blumenkohl Steak</b> mit frittiertem Lauch an Granat-Apfel-Schaum	<b>28</b>
<b>Planted Chicken rotes Thai Curry</b> mit frischem Gemüse und Jasmin Reis	<b>35</b>
<b>Frühlings-Sommer Bowl NEW</b> Rote Beete, Blattsalat, Avocado, feiner Rauchlachs, Feta-Käse und Pecan Nüsse	<b>26</b>

# Palazzo Fine Dining

Preis

## Saisonale grüne Salat Bowl / Saisonaler gemischter Gärtner-Salat

zu allen Salaten reichen wir Ihnen unsere zwei Patatüt – Dressings

«Nimm mich mit nach Hause!»

9 / 11

## 6 Monate gereifte Kantabrische Sardellenfilets

mit getostetem Baguette, Butter und Salatbouquet

29

## Pochiertes Ei 64 ° **NEW**

Auf Spargel-Emulsion-Crème und Belper Knolle



26

## Traditionelle Egli Filets «Raron»

Safran Risotto und saisonales Gemüse

49

## Lachs-Filet mit Spargel **NEW**

Und Sauce Hollandaise



48

## Burgunder Schnecken

im Knoblauch-Kräuter-Schaum

½ Dutzend

1 Dutzend

15

24

## Scampi al'ajillo

Oliven, Kräutern, Knoblauch und Chili

32

## Rinderfilet-Tatar mit Senf-Eis und Pastinaken Chips

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

klein 80gr

gross 150gr

29

39

# Old Running CFI Horses

		Preis
<b>Penne mit flambierten Rinderfilet-Spitzen</b> Champignons und Sauerrahm		35
<b>Finississima di vitello</b> Hauchdünne Kalbs-Scaloppine mit Weisswein-Risotto und Gemüse		39
<b>Rinder-Burger Patatüt</b> Speck und Käse, serviert mit Country Fries	200 gr	35
<b>Pulled Pork Burger Patatüt</b> Speck und Käse, serviert mit Country Fries	150 gr	35
<b>Lamm-Racks mit Kräutermantel <b>NEW</b></b> Mit wildem Grill-Broccoli, Kartoffel-Purée und Waldbeeren Sauce		49
<b>Cordon Bleu gefüllt mit Grängjer-Käse und Saftschinken</b> in Trockenbrotkruste paniert mit Pommes Patatüt	300 gr	46
<b>«Pussy» Cordon Bleu gefüllt mit Grängjer-Käse und Saftschinken</b> in Trockenbrotkruste paniert mit Pommes Patatüt	160 gr	36
<b>Entrecôte Tagliata mit Cornalin Rotwein-Sauce</b> dazu Rosa-Pfeffer-Bratkartoffel, Rucola und Spargel		49
<b>Tournedos Touring Flambée</b> (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

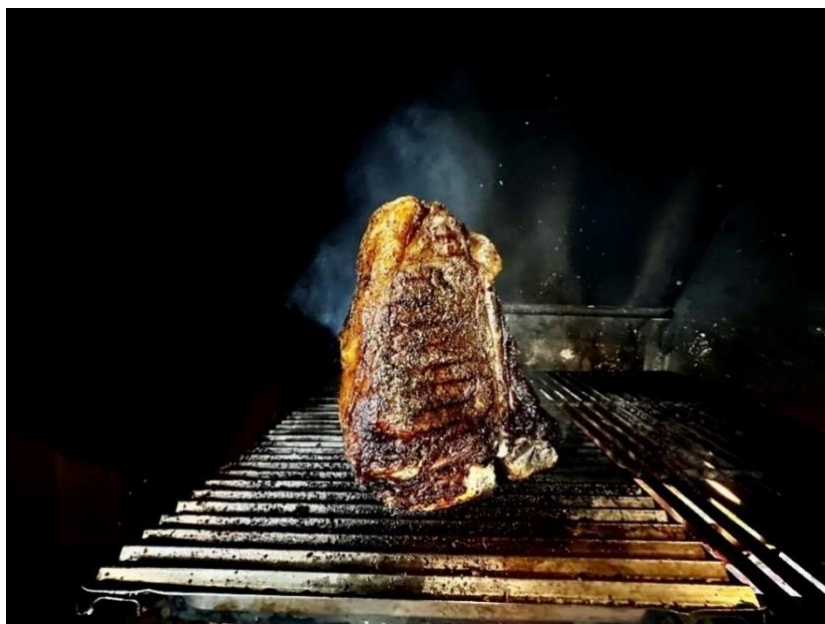
Preis

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	82
Heritage Angus Rind Tomahawk	minimum	ca 1000 gr	Preis pro 500gr	79

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 „ <b>Ladies Cut</b> “	<b>38</b>
Preis für 150 g „ <b>Gentleman's Cut</b> “	<b>52</b>
Preis für 200 g „ <b>Gaicho's Cut</b> “	<b>62</b>
Preis für 300 g „ <b>Rogers Cut</b> “	<b>72</b>

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

**17**



# Süsse & salzige Versuchungen

	Preis
<b>Duo von Toblerone-Schoko-Mousse</b>	<b>18</b>
<b>Patatüt Tiramisu</b> Mousse al mascarpone sifone, Savoiardi und Mövenpick Café Eiscrème	<b>16</b>
<b>Hausgemachte Schoggi-Torte</b> Kastanien-Crumble, und Mövenpick Vanille Eis	<b>18</b>
<b>Frisch zubereitetes Sabayon von Prosecco mit Früchten und Vanille Eis</b>	<b>19</b>
<b>Crema Catalana <b>NEW</b></b> Mit brauner Rohrzucker-Decke	<b>17</b>

**Fragen Sie auch gerne nach unserer Mövenpick Eiskarte!**



**SCHNUPPERFLUG  
GRATIS**  
für Jugendliche von 12 bis 18

**YOUNG EAGLES OF SWITZERLAND**  
Flugschule Raron [www.fgo.ch](http://www.fgo.ch) Buchung bei Brian  
079 793 09 76

Zum Dessert...Die Fluggruppe Oberwallis bietet neu Gratis Flüge für Jugendliche an.

# Palazzo Easy Pizza – MORETTI

	Preis
<b>Margherita</b> Tomatensauce, Mozzarella und Oregano	20
<b>CFI Speciale</b> mit Parmaschinken, Cherrytomaten, Rucola, Sauerrahm	26
<b>Delizia bianca</b> <b>ohne</b> Tomatensauce, mit Golden Delicious Äpfel, Gorgonzola, Mozzarella	22
<b>Palazzo</b> mit Rindsfiletspitzen, Peperoncini, Knoblauch, Champignons	28
<b>Mare</b> mit Krevetten, Meeresfrüchten, Knoblauch	26
<b>Verduriana</b> mit Karotten, Peperoni, Zucchini, Auberginen, Oliven, Cherry-Tomaten	24
<b>Pizza 6666</b> mit Salami Calabrese, Oliven, Knoblauch, Tortilla Chips	26
<b>Scandinavia</b> mit Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern, Sauerrahm	26
<b>Nuova Zelanda</b> Tomatensauce, mit Spinat, Gorgonzola, Baumnüsse, Golden Delicious Äpfel und Honig	24
<b>Pizza Formaggi &amp; Asparagi vallesani</b> Tomatensauce, Mozzarella, Spargeln	24

**Bei einer Mini Pizza gibt es eine Preisreduktion von 2**