



BY  
mounge



## 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

2nd 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 Sommer Menu

überraschen

4 plats/Gang-Menu	79
6 plats/Gang-Menu	97

**Allergene?**

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

# Estate `26

Preis

<b>Tacos d'estate (3stk) NEW!</b> Triologie von Tacos: - Lachs, Avocado und Cherry Tomaten - Roast Beef, und Trüffel Mayo - Feta, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Salat	32
<b>Walliser Vitello tonato</b> Mit frischen Kapern, Oliven und rote Zwiebeln	35
<b>Tartar vom "Gambero Rosso" NEW!</b> dSauce von Mango, Burrata und Pistazien	39
<b>Insalata di Polpo tiepido NEW!</b> Patate, Olive und Prezzomolo	32
<b>Traditioneller Tomaten Caprese NEW!</b> Mit Bufala und frischem Basilikum-Sherbet	22
<b>Feuille de Riz mit Dry Aged Beef Tatar NEW!</b> Mit frischen Kräutern und Eigelb An Maldon Salz, frische «Tomato+» Sprossen und Wasabi	35
<b>Foie Gras auf caramelisierten Aprikosen mit Kaffee-Espuma NEW!</b> Mit getostetem Baguette	35
<b>Frischer Steinpilz-Risotto NEW!</b> Mit Kaiser-Granat-Garnele	34
<b>Thunfisch Tataki NEW!</b> Mit Mango und Mandeln auf Salatbeet	36
<b>Roastbeef mit Rucola Pesto NEW!</b> Cherry Tomaten Confit und Belper Knolle am Tisch geraspelt	36

# Unsere Suppen

Preis

<b>Tomaten-Schaum al Vodka NEW!</b> Mit Burrata-Schaum und Basilikum	19
<b>Crèmiges Pastinaken-Süppchen NEW!</b> Mit Passions-Frucht-Sherbet	18
<b>Grünes Gazpacho NEW!</b> Mit Avocado, Gurke, Grüner Pepperoni, Basilikum und Tomaten Concassé	18
<b>Dariele von Avocado und Crevetten NEW!</b> In grünem Gemüse Gazpacho	22



# 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>«Red Bull»- Lachs-Bowl NEW!</b> Feinster Dyhrberg Lachs, Granatapfel, Feta, Cashew-Nüssen, Avocado und Sprossen	22
<b>Blumenkohl Steak</b> mit frittiertem Lauch an Granat-Apfel-Schaum	28
<b>Summer-Bowl NEW!</b> Fenchel-Orangen-Salat mit Taggiasche Oliven und Minze	28
<b>Planted Chicken rotes Thai Curry</b> mit frischem Gemüse und Jasmin Reis	35
<b>Wassermelone Anastasia NEW!</b> mit griechischem Feta, Minze und Pecan Nüsse	19

# 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

## **Traditionelle Egli Filets «Raron»**

Safran Risotto und saisonales Gemüse

49

## **Tagliolini al Ragù di mare **NEW!****

Feine Nudeln mit tomatierten Meeresfrüchten

42

## **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

29

gross 150gr

39

# Old Running CFI Horses

	Preis
<b>Penne mit flambierten Rinderfilet-Spitzen</b> Champignons und Sauerrahm	35
<b>Finississima di vitello - Kalbs-Flank</b>	39
Hauchdünne Kalbs-Scaloppine mit Weisswein-Risotto und Gemüse Auf Wunsch mit Zitronensauce	+2
<b>Piemonteser Rinder-Burger</b> 200 gr Speck und Käse, serviert mit Country Fries	35
<b>Knusprige Entenbrust NEW!</b> An Sauce Orange, Spinat und Thymian-Kartoffel	39
<b>Lamm-Koteletten mit Provençale NEW!</b> Caponata Gemüse und Thymian Kartoffel	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</b> Rucola, Parmesansplitter, Cherry-Tomaten und Rosmarin-Bratkartoffel	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

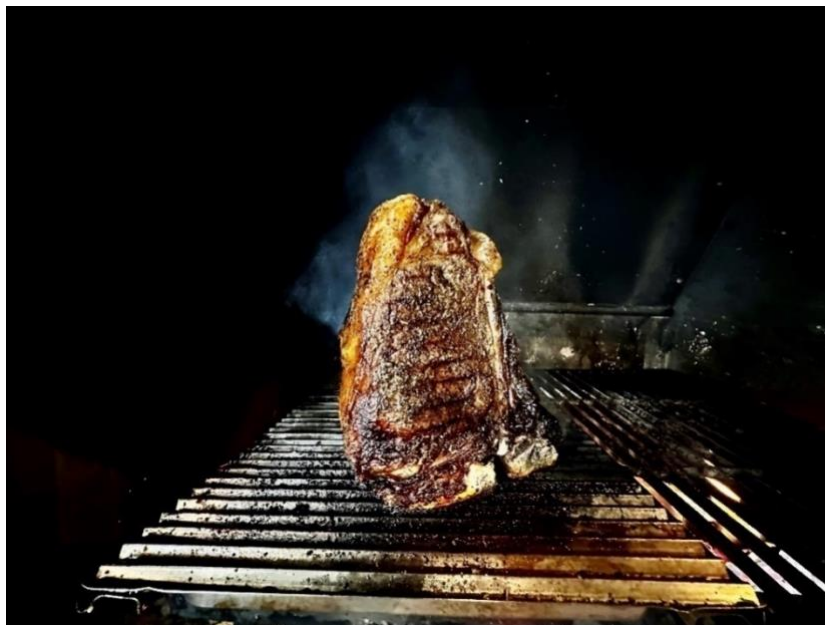
Preis

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) und Portweinsauce  
auf Ihrem Rinder-Stück?

**17**



Wussten Sie schon...dass wir jeden Sonntag  
**Durchgehend warme Küche ab 11 Uhr – 22 Uhr**  
haben?

# Süsse & salzige Versuchungen

	Preis
<b>Duo von Toblerone-Schoko-Mousse</b>	18
<b>Crema Catalana</b> mit flambiertem braunen Zucker	16
<b>Mille Foglie mit Chantilly Crème <b>NEW!</b></b> Mit Rhabarber und Apfel	17
<b>Frisch zubereitetes Sabayon von Apérol</b> Mit Abricotine Sorbet	19
<b>Käse-Surprise-Teller vom Affineur</b> mit verschiedenen Jumi Honig	19
<b>Salame di Cioccolato</b> Lotus Bisquit und Himbeeren Sauce	17
<b>Tirami su vom Gubernator Stout Bier <b>GEHEIMTIPP!</b></b> Mit Siphon Chantilly und Erdbeer Carpaccio	22

**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
<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 Bianca <b>NEW!</b></b> Mortadella, Burrata und Pistazien	29

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