PALAZZO

PATATÜT

BY

mounge

GILDE

Restaurants

Restaurant & More

Richtungsweisend in der Welt des guten Geschmacks

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

3rd 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!

“Auf der Jagd nach dem besten Wild”

Lust auf Wild? Wildfleisch ist sehr gesund und bekömmlich. Es ist mager, cholesterinarm sowie reich an Vitaminen und Mineralstoffen wie Eiweiss, Eisen und Zink. Und vor allem schmeckt es! Somit ist es perfekt für eine moderne, unkomplizierte Ernährung.
Unser Wildfleischangebot ist von höchster Qualität, da der Grossteil der Tiere in der freien Wildbahn geschossen wird. Das Tier ist keinem Stress ausgesetzt, welcher die Fleischqualität mindern würde. Gemeinsam mit unserem Partner haben wir einzigartige Schnitte definiert, welche die hochstehende Fleischqualität zusätzlich unterstreichen.

	Kleine Portion	Preis
Herbstsalat mit Rehschnitzelstreifen und karamelisierten Walnüssen		**29**
Hausgemachte Kastanien Mezze Lune Gefüllt mit Kastanien, Frischkäse und schwarzer Knoblauch	**14**	**24**
Hirsch-Tatar mit Balumi Wachteleier am Tisch zubereitet, mit Toast, Butter und einem Honig-Senf-Sherbet	150gr	**42**
Selvaggina Hirsch-Racks an einem Balsamico-Jus und Birnensorbet		**54**
Rehgeschnetzeltes „Santa Erica“ auf einem Waldpilz-Schaum		**45**
Traditionelles Rehpfeffer		**38**
Rehentrecôte mit Rahmwirsing an einer Pfifferling-Schaumsauce und einer Randen-Mousseline		**51**
Unser „aller-bester“ Rehrücken nach Laune der Chefs flambiert, in zwei Gängen serviert		**72**
Weidmanns-Heil-Teller **Vegetarisch!** Rotkraut, Rosenkohl, Apfel „Patatüt“, glasierte Marroni, hausgemachte Spätzle, Garniture Chasseur und Wildsauce		**38**

Alle Jagdteller werden mit den traditionellen Beilagen serviert:
Rotkraut, Rosenkohl, Apfel „Patatüt“, glasierte Marroni, hausgemachte Spätzle, Garniture Chasseur

Unsere Suppen

Preis

Steinpilz-Chanterelles-Süppchen NEW!
mit sautiertem Kaiser-Granat-Scampi **18**
ohne Scampi **15**

Schaumiges Petite Arvine-Süppchen NEW! **18**
mit Hirschrücken-Filet-Julienne und Siphonade von Ziegenkäse

Kürbis-Schaum-Süppchen NEW! **18**
mit Amaretti und Kürbiskernen



Versuchen Sie einen unserer drei Könige und sind Sie selbst ein König heute…
(Bild mit Melchior und Brigerberger Alpkäse)

Keto, Vegan,Vegi & more

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.

	Kleine Portion	Preis
Herbst-Garten-Walliser-Bowl Salatvariation mit Apfel, Kastanien, Raclette-Käse und Walnüsse		**22**
Hausgemachte Triangoli NEW! mit Ricotta- und Parmesan-Füllung	**14**	**24**
Feldsalat-Cranberry-Bowl mit Birnen und angeschmolzenem Ziegenkäse auf gerösteten Baguettescheiben		**26**
Planted Chicken rotes Thai Curry mit frischem Gemüse und Jasmin Reis		**35**
Mezze Lune fatto in casa NEW! mit Kürbis, Amaretti, Kürbiskerne, Ricotta und Parmesan	**14**	**24**
Blumenkohl Steak «Autumn Style» Mit Kürbis, Walnüsse, fritierter Lauch und Gorgonzola		**28**

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

Poêlierte Foie Gras NEW! **34**
mit karamelisiertem Apfel und Cinnamon-Air-Bubbles

Traditionelle Egli Filets «Raron» **49**
Safran Risotto und saisonales Gemüse

Thunfisch Tataki **39**
mit Mango und Mandeln auf Salatbeet

Feuille de Riz mit Dry Aged Beef Tatar NEW! **35**
mit frischen Kräutern und Eigelb
an Maldon Salz, frische «Tomato+» Sprossen und Wasabi

Burgunder Schnecken im Knoblauch-Kräuter-Schaum
½ Dutzend **16**
1 Dutzend **24**

Scampi al'ajillo **32**
Oliven, Kräutern, Knoblauch und Chili

Rinderfilet Tatar mit Senf-Eis und Pastinaken Chips NEW!
von Hand geschnitten und für Sie mit Liebe am Tisch zubereitet
klein 80gr **29**
gross 150gr **39**

Old Running CFI Horses

		Preis
Penne mit flambierten Rinderfilet-Spitzen Champignons und Sauerrahm		**35**
Finississima di vitello - Kalbs-Flank Hauchdünne Kalbs-Scaloppine mit Weisswein-Risotto und Gemüse Auf Wunsch mit Zitronensauce		**39** **+2**
Piemonteser Rinder-Burger Speck und Käse, serviert mit Country Fries	**200 gr**	**36**
Knusprige Entenbrust an Portweinsauce auf Carnaroli-Safran-Risotto und Gemüse		**42**
Cordon Bleu gefüllt mit Grängjer-Käse und Saftschinken In Trockenbrotkruste paniert mit Pommes Patatüt	**300 gr**	**46**
«Pussy» Cordon Bleu gefüllt mit Grängjer-Käse und Saftschinken In Trockenbrotkruste paniert mit Pommes Patatüt	**160 gr**	**36**
Entrecôte Tagliata NEW! mit Waldpilzen, an Gorgonzola Schaum, Cherry-Tomaten und Rosmarin-Bratkartoffel		**49**
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
- Parmesan-Bratkartoffel
- Pommes Patatüt
- Penne
- Weisswein-Risotto
- 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 ***„Ladies Cut“***	**38**
Preis für 150 g ***„Gentleman‘s Cut“***	**52**
Preis für 200 g ***„Gaucho‘s Cut“***	**62**
Preis für 300 g ***„Rogers Cut“***	**72**
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
Duo von Toblerone-Schoko-Mousse	**18**
Bianco Mangiare NEW! Panna Cotta mit Mandelmilch (Gluten- und Laktosefrei)	**16**
Frisch zubereitetes Sabayon von Marsala NEW! mit Vanille Eis und Waldbeeren	**19**
Castagnaccio Kastanientorte mit Pinienkernen, Honig und Rosmarin	**16**
Gubernator Tirami-Su NEW! Tiramisu mit Imperial Stout Bier und Crème fraîche Siphon	**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
Margherita Tomatensauce, Mozzarella und Oregano	**20**
CFI Speciale mit Parmaschinken, Cherrytomaten, Rucola, Sauerrahm	**26**
Delizia bianca ohne Tomatensauce, mit Golden Delicious Äpfel, Gorgonzola, Mozzarella	**24**
Palazzo mit Rindsfiletspitzen, Peperoncini, Knoblauch, Champignons	**31**
Mare mit Krevetten, Meeresfrüchten, Knoblauch	**26**
Verduriana mit Karotten, Peperoni, Zucchetti, Auberginen, Oliven, Cherry-Tomaten	**24**
Pizza 6666 mit Salami Calabrese, Oliven, Knoblauch, Tortilla Chips	**26**
Scandinavia mit Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern, Sauerrahm	**26**
Nuova Zelanda Tomatensauce, mit Spinat, Gorgonzola, Baumnüsse, Golden Delicious Äpfel und Honig	**24**
Pizza della Caccia NEW! Hirschfilet-Julienne, Birne und Gorgonzola	**31**

Bei einer Mini Pizza gibt es eine Preisreduktion von 2