



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

5th Edition 25



***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	84
6 plats/Gang-Menu	98

Allergene?

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

# “Festtags-Zauber”

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

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

	Preis
<b>Karamelisierte Jakobsmuscheln auf Schwarzem «Seppia Nero» Risotto NEW</b> Begleitet von Himbeeren	39
<b>Grillierter Oktopus Fornasini Style NEW</b> mit lila Kartoffelpuree und konfierten Kirschtomaten	36
<b>Extra kleine Miesmuscheln NEW</b> im Weisswein-Sud mit geröstetem Brot	29
<b>Spaghetti « Gragnano » alle Vongole</b> mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilien, Cherry-Tomaten und Zesten von Zitrone	33
<b>Austern Belon N° 3</b> Limetten und Rotwein-Echalotten-Vinaigrette	
1 Glas Moët Chandon brut oder rosé	18
3 Stück	15
6 Stück	27
9 Stück	39
12 Stück	53
<b>ROYAL PREMIUM GOLD KAVIAR- 30gr und Balumi-Wachtel-Eier NEW</b> mit Blinis und Tartar vom roten Kaisergranat-Scampi	118
<b>Foie Gras Brioche NEW</b> Mit Trüffel -Sabayon-Mayo	45
<b>Thunfisch Tataki auf Fenchel-Salat NEW</b> mit marinierten Orangen-Filets	38

# Unsere Suppen

Preis

**Blumenkohl-Schaumsuppe mit Pastis 45 NEW**  
und feinem Lakritze-Staub

18

**Velouté von Karotten mit Ingwer**  
mit Jakobsmuschel und Koriander

18

**Kartoffel-Lauch-Trüffelschaum-Süppchen**  
mit seinen Morcheln

18



Versuchen Sie NEUEN CAVIAR ...CAVIAN PREMIUM CAVIAR  
Direkt aus dem Kaspischen Meer



# 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>Winter-Gorgonzola-Zauber NEW</b> Salat von Radicchio, mit karamelisierten Birnen und würzigem Gorgonzola	<b>24</b>
<b>Blumenkohl Steak NEW</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>Marinierter Purpur-Kohl NEW</b> an Orangen-Mayo-Sauce und Apfel Julienne	<b>24</b>
<b>Dunkler Lauch NEW</b> Mit Pilzen und schwarzer Schokolade	<b>29</b>

# Palazzo Fine Dining

Preis

<b>Saisonale grüne Salat Bowl / Saisonaler gemischter Gärtner-Salat</b> zu allen Salaten reichen wir Ihnen unsere zwei Patatüt – Dressings «Nimm mich mit nach Hause!»	9 / 11
<b>6 Monate gereifte Kantabrische Sardellenfilets</b> mit getostetem Baguette, Butter und Salatbouquet	29
<b>Tomaten Schatztruhe</b> Gehöhlte Bio-Tomate mit Bufala gefüllt, mit Pinienkernen und Basilikum-Pesto	24
<b>Traditionelle Egli Filets «Raron»</b> Safran Risotto und saisonales Gemüse	49
<b>Seezunge « Müllerinnen Art»</b> dazu Thymiankartoffeln und Gemüse	53
<b>Burgunder Schnecken</b> im Knoblauch-Kräuter-Schaum	
½ Dutzend	15
1 Dutzend	21
<b>Scampi al'ajillo</b> Oliven, Kräutern, Knoblauch und Chili	32
<b>Rinderfilet-Tatar mit Senf-Eis und Pastinaken Chips</b> 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</b> Hauchdünne Kalbs-Scaloppine mit Weisswein-Risotto und Gemüse	38
<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      32
<b>Geschmorte Kalbskopfbacken</b> Niedergegart in ihrem Jus mit Kartoffelpüree von Trüffel	44
<b>Cordon Bleu gefüllt mit Grängjer-Käse und Saftschinken</b> in Trockenbrotkruste paniert mit Pommes Patatüt	46 300 gr
<b>«Pussy» Cordon Bleu gefüllt mit Grängjer-Käse und Saftschinken</b> in Trockenbrotkruste paniert mit Pommes Patatüt	36 160 gr
<b>Entrecôte Tagliata mit Cornalin Rotwein-Sauce NEW</b> dazu Rosmarin-Bratkartoffel, frittierter Lauch und Patatüt Gemüse	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	76
Heritage Angus Rind Tomahawk	minimum	ca 1000 gr	Preis pro 500gr	72

Beilagen nach Wahl und à discréton  
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**,  
konfettierte Kirschtomaten, Patatüt Gemüse, Cole Slaw Salad und unsere BBQ-Klassiker-Saucen!

Preis

Preis für 100 g „ <b>Ladies Cut</b> “	36
Preis für 150 g „ <b>Gentleman's Cut</b> “	51
Preis für 200 g „ <b>Gaucho's Cut</b> “	61
Preis für 300 g „ <b>Rogers Cut</b> “	71

**Tournedos Rossini** : Wünschen Sie ein wenig Foie Gras (ca.80gr) auf Ihrem Rinder-Stück? **18**



Champagner und Kaviar  
Champagner und Austern  
Champagner .....und schöne Zeiten

# Süsse & salzige Versuchungen

Duo von Toblerone-Schoko-Mousse

Preis  
18

**Patatüt Tiramisu NEW**

Mousse al mascarpone sifone, Savoiardi und Mövenpick Café Eiscrème

16

**Im Glühwein gekochte Birne NEW**

Kastanien-Crumble, und Mövenpick Vanille Eis

17

**Frisch zubereitetes Sabayon von Marsala mit Früchten und Vanille Eis**

19

**Panna Cotta al Basilico NEW**

mit Zitrusfrucht - Sorbet

17

Fragen Sie auch gerne nach unserer Mövenpick Eiskarte!



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

# Palazzo Easy Pizza – MORETTI

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

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