



*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

1th 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 Sommer Menu

überraschen

...

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

79  
97

**Allergene?**

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

# Primavera

		Preis
<b>Spargel Bowl mit Macadamia Crunch <b>NEW!</b></b> Spargel, Erbsen, Zucchini, Rucola, Minze, Macadamianüsse, Avocado-Dip mariniert mit Zitronette		24
<b>Luma`s Mariniertes Rinder-Filet-Carpaccio mit geraspelter Belper Knolle</b> dazu Spargelspitzen und Mousseline von schwarzem Trüffel		34
<b>Traditionelles Spargel-Cordon-Bleu</b> mit Schinken und «Grängier» Käse		34
<b>Gebratener Tintenfisch „Polpo“ <b>NEW!</b></b> auf Erbsen Püree, Burrata und leicht gesalzenem Spargel		38
<b>Spargel à la mode CFI</b> gratiniert mit Scampi, Krevetten, Krebsfleisch und Hollandaise		38
<b>Risotto vom Spargel <b>NEW!</b></b> mit Taleggio Käse, Pistazien, Baumnüsse und rosa Pfeffer		29
<b>Charolais-Rinderfilet mit grünem und weissem Spargel <b>NEW!</b></b> Frittierter Lauch und Rosmarin Bratkartoffel		
Preis für 150 g „ <b>Gentleman’s Cut</b> “		55
Preis für 200 g „ <b>Gaicho’s Cut</b> “		62
<b>Portion grüner, weisser oder gemischter Spargel</b> an Sauce Hollandaise oder geschmolzener Butter mit Natiscer Rohschinken oder Trockenfleisch		35
<b>Burrata mit Spargeln und Parmaschinken <b>NEW!</b></b>		29

# Unsere Suppen

Preis

## Schaum von gepflücktem Bärlauch **NEW!**

Feines Süppchen mit sautierten Spargelspitzen und Lime Sorbet

19

## Velouté von Karotten und Orangen **NEW!**

mit getrockneten Orangen-Zesten

17

## Schaumige Spargel-Suppe von weißem und grünem Spargel **NEW!**

mit Kaiser-Granat-Scampi, sautierten Morcheln und Gewürzcracker

19



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**

## **Sommer-Bowl**

Rote-Bete-Blätter Salat, Avocado, frischer Lachs, Fetakäse und Pecan-Nüsse

**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**

# 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

## Tagliatelle vom Spargel **NEW!**

mit Kaiser-Granat-Scampi und Basilikum-Espuma



34

## Traditionelle Egli Filets «Raron»

Safran Risotto und saisonales Gemüse

48

## Geschmorte Kalbskopfbacken

An einer Rotweinreduktion, Sellerieknollen-Purée, Spargel und Minze **NEW!**

45

## Burgunder Schnecken

im Knoblauch-Kräuter-Schaum

½ Dutzend

1 Dutzend

16

21

## Scampi al'ajillo

Oliven, Kräutern, Knoblauch und Chili

32

## Rinderfilet-Luma-Tatar mit Senf-Eis und Pastinaken Chips **NEW!**

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 - Kalbs-Flank von Luma NEW!</b> Hauchdünne Kalbs-Scaloppine mit Weisswein-Risotto und Gemüse	38
<b>Luma Swiss Black Angus Rinder-Burger NEW!</b> Speck und Käse, serviert mit Country Fries	200 gr 36
<b>Knusprige Entenbrust NEW!</b> mit Safran-Risotto und Spargelspitzen	 38
<b>Pulled Pork Burger</b> Speck und Käse, serviert mit Country Fries	36
<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>Luma`s Secret Cut Tagliata mit sautierten Pilzen NEW!</b> Gorgonzola Sauce, Gemüse und Rosmarin Kartoffel	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	69

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

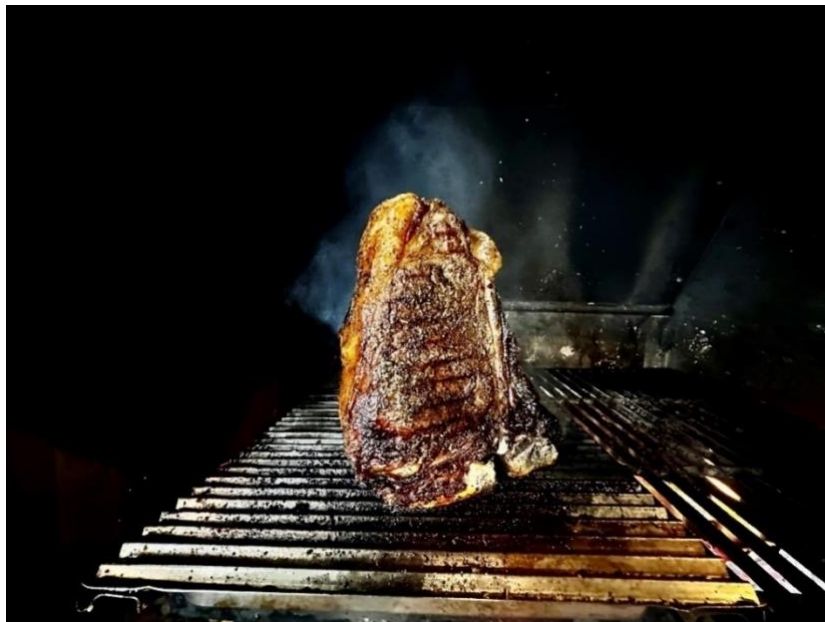
Preis

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

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

**19**



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
<b>Duo von Toblerone-Schoko-Mousse</b>	18
<b>Crema Catalana</b> mit flambiertem braunen Zucker	16
<b>Erdbeeren Tiramisu</b> mit Schokolade	17
<b>Frisch zubereitetes Sabayon von Prosecco</b> mit Safran und Basilikum-Passionsfrucht-Eis	19
<b>Käse-Surprise-Teller vom Affineur</b> mit verschiedenen 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

<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	24
<b>Palazzo</b> mit Rindsfiletspitzen, Peperoncini, Knoblauch, Champignons	31
<b>Mare</b> mit Krevetten, Meeresfrüchten, Knoblauch	26
<b>Verduriana</b> mit Karotten, Peperoni, Zucchini, Auberginen, Oliven, Cherry-Tomaten	23
<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 4 Formaggi e Asparagi <b>NEW!</b></b> Tomatensauce, Mozzarella, 4 verschiedene Walliser Käse und Spargelspitzen	29

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