



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 Gast, 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 Brioché 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>	22
Salatvariation mit Linsen, Granatapfel, Feta, Cashew-Nüssen, Avocado und Sprossen	
<b>Winter-Gorgonzola-Zauber NEW</b>	24
Salat von Radicchio, mit karamelisieren Birnen und würzigem Gorgonzola	
<b>Blumenkohl Steak NEW</b>	28
mit frittiertem Lauch an Granat-Apfel-Schaum	
<b>Planted Chicken rotes Thai Curry</b>	35
mit frischem Gemüse und Jasmin Reis	
<b>Marinierter Purpur-Kohl NEW</b>	24
an Orangen-Mayo-Sauce und Apfel Julienne	
<b>Dunkler Lauch NEW</b>	29
Mit Pilzen und schwarzer Schokolade	

# 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

## **Tomaten Schatztruhe**

24

Gehöhlte Bio-Tomate mit Bufala gefüllt, mit Pinienkernen und Basilikum-Pesto

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

49

Safran Risotto und saisonales Gemüse

## **Seezunge « Müllerinnen Art»**

53

dazu Thymiankartoffeln und Gemüse

## **Burgunder Schnecken**

im Knoblauch-Kräuter-Schaum

½ Dutzend

15

1 Dutzend

21

## **Scampi al'ajillo**

32

Oliven, Kräutern, Knoblauch und Chili

## **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</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	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>NEW</b></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

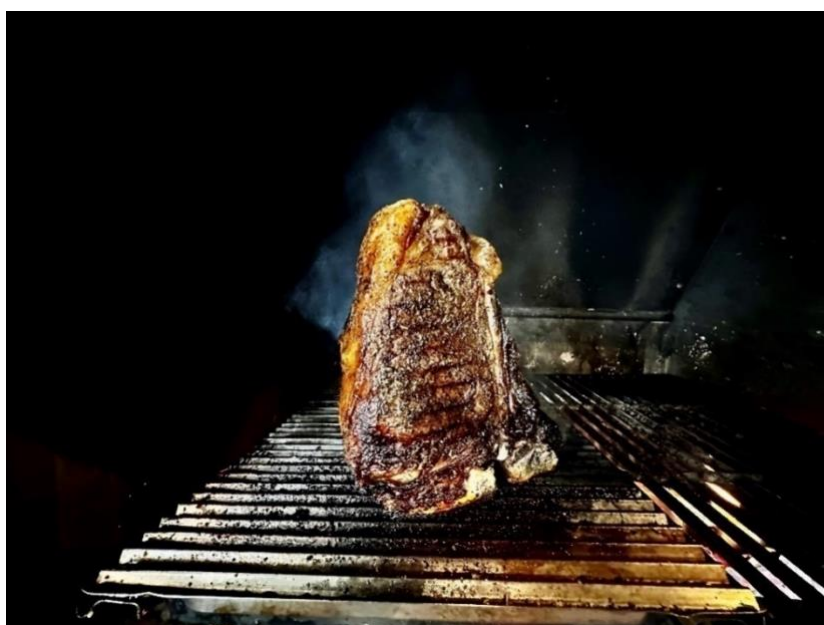
Preis

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 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>Gaucha'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?

**18**



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

# Süsse & salzige Versuchungen

Duo von Toblerone-Schoko-Mousse

Preis  
18

**Patatüt Tiramisu** **NEW**

16

Mousse al mascarpone sifone, Savoiardi und Mövenpick Café Eiscrème

**Im Glühwein gekochte Birne** **NEW**

17

Kastanien-Crumble, und Mövenpick Vanille Eis

**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	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 4 Formaggi vallesani</b> Tomatensauce, Mozzarella, 4 verschiedene Walliser Käse	24
<b>Bei einer Mini Pizza gibt es eine Preisreduktion von 2</b>	