ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

VORSPEISEN · SALATE · SUPPEN

Hirschcarpaccio

hauchdünn geschnitten, mit marinierten Eierschwämmli
und erfrischendem Traubensorbet

27.50 / 36.00

Grüner Blattsalat

mit hausgemachtem Dressing nach Wahl

8.50

Bunt gemischter Salat

frisch angerichtet, dazu ein Dressing nach Wahl

10.50 / 16.50

Hausgemachte Dressings: French · Italian

Herbstlicher Stockalpersalat

Blattsalat mit sautierten Pilzen, Trockenfleisch, Hobelkäse und Trauben,
verfeinert mit Balsamicodressing

13.50 / 18.50

→ Informationen zu Allergenen und Herkunft der Fisch- und Fleischprodukte finden Sie in unserer Deklarationsliste. Wenden Sie sich bei Fragen an unsere Mitarbeitenden.
→ Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

Angleterre Plättli

Auswahl regionaler Fleischspezialitäten und Bergkäse,
serviert mit Roggenbrot, getrockneten Aprikosen und Baumnüssen

18.50 / 28.00

Karottensuppe

sanft gewürzt mit Ingwer und abgerundet mit Kokosmilch

13.50

Pilzrahmsuppe

mit knusprigem Speck und einem Tupfer Crème fraîche veredelt

14.50

→ Informationen zu Allergenen und Herkunft der Fisch- und Fleischprodukte finden Sie in unserer Deklarationsliste. Wenden Sie sich bei Fragen an unsere Mitarbeitenden.
→ Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

FISCH · FLEISCH

Knusprig gebratenes Lachsfilet

serviert an einer sämigen Zitronensauce,
begleitet von hausgemachten Gnocchi

47.50

Gebratenes Schweinssteak

mit hausgemachter Kräuterbutter,
begleitet von knackigen Pommes frites und Gemüse

180 g 29.50
250 g 36.50

Cordon bleu nature, unser Klassiker

gefüllt mit Schinken und Käse
Pommes frites und Gemüse

34.00

Rosa gebratenes Entrecôte

rassige Rotweinsauce, begleitet von hausgemachten Spätzli
und Gemüse

180 g 47.50
250 g 58.50

→ Informationen zu Allergenen und Herkunft der Fisch- und Fleischprodukte finden Sie in unserer Deklarationsliste. Wenden Sie sich bei Fragen an unsere Mitarbeitenden.
→ Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

VEGETARISCH UND KLASSIKER

Pechjägerteller

Wildbeilagenteller, begleitet von cremiger Pilzsauce

28.00

Cremiger Pilzrisotto

mit sautierten Pilzen und knusprigen Roggenbrotchips

28.00

Hausgemachte Altstadt-Gnocchi

mit mediterraner Tomatensauce und Reibkäse

29.50

Traditionelle Walliser Käseschnitte*

Brot, Wein, Schinken, Raclettekäse und Ei,
serviert mit Essiggurken und Silberzwiebeln

24.50

*Auch als vegetarische Variante ohne Schinken erhältlich

22.50

→ Informationen zu Allergenen und Herkunft der Fisch- und Fleischprodukte finden Sie in unserer Deklarationsliste. Wenden Sie sich bei Fragen an unsere Mitarbeitenden.
→ Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

WILDKARTE

Zartrosa gebratene Entenbrust

an einer fein abgestimmten Dörrkirschsauce

46.50

Goldbraun gebratenes Rehschnitzel

begleitet von einer cremigen Marronen-Sanddornsauce

47.50

Rosa gebratenes Hirschentrecôte

auf einem Spiegel von Wildjus, mit Portwein verfeinert

48.50

Zart geschmorte Wildschweinbäggli

in marokkanischem Jus, verfeinert mit Zartbitterschokolade

56.50

Auf Vorbestellung
Rehrücken, am Tisch tranchiert

auf einem Spiegel von Wildjus, mit Portwein verfeinert

ab 2 Personen 58.50 pro Person

Unsere Wildbeilagen

hausgemachte Spätzli, Rotkraut nach Grossmutters Art,
glasierte Marroni, Rosenkohl mit Speck, Weissweinbirne und Preiselbeerkonfitüre

→ Informationen zu Allergenen und Herkunft der Fisch- und Fleischprodukte finden Sie in unserer Deklarationsliste. Wenden Sie sich bei Fragen an unsere Mitarbeitenden.
→ Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Hausgemachtes Tiramisù «Schwarzwald»

mit einem Schuss Amaretto verfeinert,
selbstverständlich alkoholfrei

14.50

Pumpkin Pie «Angleterre»

hausgemachter, cremig-feiner Kürbiskuchen

13.50

Cremiger Schokoladenkuchen

serviert mit feinem Vanilleeis und luftiger Schlagsahne

12.00

Hausgemachtes Marronimousse

mit Zwetschgenwasser verfeinert

(alkoholhaltig)

15.50

→ Informationen zu Allergenen und Herkunft der Fisch- und Fleischprodukte finden Sie in unserer Deklarationsliste. Wenden Sie sich bei Fragen an unsere Mitarbeitenden.
→ Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

DEGUSTATIONSMENÜ

ab 2 Personen

Hirschcarpaccio

hauchdünn geschnitten, mit marinierten Eierschwämmli
und erfrischendem Traubensorbet

Karottensuppe

sanft gewürzt mit Ingwer und abgerundet mit Kokosmilch

Knusprig gebratenes Lachsfilet

begleitet von hausgemachten Gnocchi
und vollendet mit luftiger Zitronensauce

Zart geschmorte Wildschweinbäggli

in marokkanischem Jus, verfeinert mit Zartbitterschokolade
Wildbeilagen
oder

Rosa gebratenes Rindsentrecôte (120 g)

rassige Rotweinsauce
Wildbeilagen

Pumpkin Pie «Angleterre»

hausgemachter, cremig-feiner Kürbiskuchen

Erleben Sie das Menü mit passenden Weinen zu jedem Gang

pro Person
CHF 138.50
pro Person ohne Weinbegleitung
CHF 98.50

→ Informationen zu Allergenen und Herkunft der Fisch- und Fleischprodukte finden Sie in unserer Deklarationsliste. Wenden Sie sich bei Fragen an unsere Mitarbeitenden.
→ Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.