ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

VORSPEISEN · SALATE · SUPPEN

Carpaccio vom Rind

Hauchdünn geschnitten, mit Rucola, Grana Padano,
Cherrytomaten und Walnussdressing

27.50 / 36.00

Tatar vom Rind

Eigelbcrème, frittierte Kapern, eingelegte Cornichons,
Schalotten, Senfkörner, hausgemachtes Brioche

80 g 27.50
160 g 36.00

Grüner Blattsalat

Mit hausgemachtem Dressing nach Wahl (French oder Italian)

8.50

Bunt gemischter Salat

Frisch angerichtet, mit hausgemachtem Dressing nach Wahl (French oder Italian)

10.50 / 16.50

Winterlicher Stockalpersalat

Blattsalat, Trockenfleisch, Hobelkäse und saisonale Frucht,
verfeinert mit Balsamicodressing

13.50 / 18.50

→ Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

Angleterre Plättli

Regionale Fleischspezialitäten, Bergkäse, Roggenbrot,
getrocknete Aprikosen und Baumnüsse

18.50 / 28.00

Lauch-Kartoffelcrèmesuppe

Hausgemachte Brotcrûtons und frittierte Lauch-Julienne

13.50

Crèmesuppe aus weissen Bohnen

Fein gerösteter Kürbis, Knoblauchchips und kross gebratener Speck

14.50

→ Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

FISCH · FLEISCH

Knusprig gebratenes Lachsfilet

Tomaten-Basilikum-Beurre-Blanc,
geschmorter Fenchel, Dill und Fregola

48.00

Gebratenes Schweinssteak

Mit hausgemachter Kräuterbutter,
knackigen Pommes frites und Gemüse

180 g 29.50
250 g 36.50

Rosa gebratenes Entrecôte

Béarnaisesauce, goldbrauner Kartoffelgratin und Gemüse

180 g 48.50
250 g 59.50

Zartrosa gebratene Entenbrust

Asiatischer Jus, sämiger Kartoffelstock
sous vide zubereiteter Chicorée mit Orangen

48.50

→ Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

VEGETARISCH UND KLASSIKER

Gratinierte Aubergine

mit Mozzarella überbacken, dazu Tomatensauce und knusprige Quinoa

28.00

Cremiger Kürbisrisotto

mit Taleggio, geröstetem Kürbis und Kürbiskernen

28.50

Hausgemachte Gnocchi

Brokkolicrème, Gorgonzola und confierte Tomaten

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

→ Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

Cordon bleu

Alle Varianten aus dem Schweinsnierstück, serviert mit Pommes frites und Gemüsegarnitur
Zubereitungszeit 30 Minuten

Cordon bleu «Natur»

Der Klassiker mit Schinken und Käse

35.00

Cordon bleu «Chnobli»

Knoblauch, Schinken und Käse

36.00

Cordon bleu «Speck und Zwiebel»

Gebratener Speck und Zwiebeln, Schinken und Käse

37.00

Cordon bleu «Angleterre»

Getrocknete Aprikosen, Rohschinken und Käse

38.00

→ Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Hausgemachtes Biscoff - Tiramisù

Klassisch mit Amaretto

14.50

Joghurt-Cheesecake «Angleterre»

Abgerundet mit Honig und Himbeerglace

14.50

Toblerone-Mousse

Begleitet von Caramelglace und Rahm

13.50

Knackige Crema Catalana

Vanilleglace

13.50

→ Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

DEGUSTATIONSMENÜ

ab 2 Personen

Carpaccio vom Rind

Hauchdünn geschnitten, mit Rucola, Grana Padano,
Cherrytomaten und Walnussdressing

Crèmesuppe aus weissen Bohnen

Fein gerösteter Kürbis, Knoblauchchips
kross gebratener Speck

Knusprig gebratenes Lachsfilet

Tomaten-Basilikum-Beurre-Blanc,
geschmorter Fenchel, Dill und Fregola

Rosa gebratenes Rindsentrecôte (120 g)

Béarnaisesauce,
goldbrauner Kartoffelgratin und Gemüse

Toblerone-Mousse

Begleitet von Caramelglace und Rahm

Erleben Sie das Menü mit passenden Weinen zu jedem Gang

pro Person
CHF 138.50

pro Person ohne Weinbegleitung
CHF 98.50

→ Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

Für unsere kleinen Gäste

Bis 12 Jahre

Paniertes Schweinsschnitzel

dazu Pommes frites und Gemüse

13.50

Chicken Nuggets

dazu Pommes frites

13.50

Portion Pommes frites

mit Ketchup und Mayonnaise

10.50

Kleine Portion Pommes frites

mit Ketchup und Mayonnaise

8.50

Cremiger Kürbisrisotto

mit Taleggio, geröstetem Kürbis und Kürbiskernen

15.50

Hausgemachte Gnocchi

Brokkolicrème, Gorgonzola und confierte Tomaten

16.50

→ Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

Herkunft

Rind / Schwein / Speck / Poulet:	Metzgerei Aletsch, Mörel (wenn nichts anderes vermerkt, Schweizer Fleisch)
Regionale Fleischspezialitäten:	Walker AG, Bitsch (wenn nichts anderes vermerkt, Räss)
Ente:	Frankreich G. Bianchi AG, Zufikon
Lachs:	Atlantischer Lachs (NO) G. Bianchi AG, Zufikon
Früchte / Gemüse:	Walker AG, Bitsch
Milchprodukte:	Walker AG, Bitsch
Eier:	Geflügelfarm Salzmann, Naters
Brot:	Romer's Hausbäckerei (geliefert durch Walker AG)
Roggenbrot:	Zenhäusern et Frères, Sion
Brioche:	Bäckerei Mathieu, Susten-Leuk
Glace:	Froneri (Schweiz)

Bei Fragen zu Allergenen geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Importe FF / FW können mit Hormonen und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

→ Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.