ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

ANTIPASTI · INSALATE · ZUPPE

Carpaccio di manzo

Tagliato finemente, con rucola, Grana Padano,
pomodorini e condimento alle noci

27.50 / 36.00

Tartare di manzo

Crema di tuorlo d'uovo, capperi fritti, cetriolini sottaceto,
scalogni, semi di senape e brioche fatta in casa

80 g 27.50
160 g 36.00

Insalata verde

Con condimento della casa a scelta (francese o italiano)

8.50

Insalata mista

Preparata al momento, con condimento della casa a scelta (francese o italiano)

10.50 / 16.50

Insalata Stockalper invernale

Insalata a foglia, carne secca, scaglie di formaggio e frutta di stagione,
con condimento all'aceto balsamico

13.50 / 18.50

→ I prezzi sono espressi in franchi svizzeri e includono le imposte di legge.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

Tagliere «Angleterre»

Specialità di carne regionali, formaggio di montagna, pane di segale, albicocche secche e noci

18.50 / 28.00

Vellutata di porri e patate

Crostini fatti in casa e julienne di porri fritta

13.50

Vellutata di fagioli bianchi

Zucca arrostita, chips d'aglio e pancetta croccante

14.50

→ I prezzi sono espressi in franchi svizzeri e includono le imposte di legge.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

PESCE · CARNE

Filetto di salmone rosolato croccante

Beurre blanc al pomodoro e basilico,
finocchio brasato, aneto e fregola

48.00

Bistecca di maiale rosolata

Con burro alle erbe della casa,
patatine fritte croccanti e verdure

180 g 29.50
250 g 36.50

Entrecôte con cottura rosata

Salsa bernese, gratin di patate dorato e verdure

180 g 48.50
250 g 59.50

Petto d'anatra rosato

Jus dai sapori asiatici, purè di patate cremoso,
indivia cotta sottovuoto con arance

48.50

→ I prezzi sono espressi in franchi svizzeri e includono le imposte di legge.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

VEGETARIANO E CLASSICI

Melanzana gratinata

Con mozzarella, salsa di pomodoro e quinoa croccante

28.00

Risotto cremoso alla zucca

Con Taleggio, zucca arrostita e semi di zucca

28.50

Gnocchi fatti in casa

Crema di broccoli, gorgonzola e pomodori confit

29.50

Crostone al formaggio vallesano tradizionale*

Pane, vino, prosciutto cotto, formaggio da raclette e uovo,
con cetriolini e cipolline sottaceto

24.50

*Disponibile anche in versione vegetariana senza prosciutto

22.50

→ I prezzi sono espressi in franchi svizzeri e includono le imposte di legge.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

Cordon bleu

Tutte le varianti sono preparate con lonza di maiale, con patatine fritte e verdure
Tempo di preparazione 30 minuti

Cordon bleu «Classico»

Il classico con prosciutto cotto e formaggio

35.00

Cordon bleu «All'aglio»

Aglio, prosciutto cotto e formaggio

36.00

Cordon bleu «Pancetta e cipolla»

Pancetta e cipolle rosolate, prosciutto cotto e formaggio

37.00

Cordon bleu «Angleterre»

Albicocche secche, prosciutto crudo e formaggio

38.00

→ I prezzi sono espressi in franchi svizzeri e includono le imposte di legge.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

DOLCI TENTAZIONI

Tiramisù Biscoff fatto in casa

Classico con Amaretto

14.50

Cheesecake allo yogurt «Angleterre»

Con miele e gelato al lampone

14.50

Mousse al Toblerone

Con gelato al caramello e panna

13.50

Crema catalana dalla crosta croccante

Gelato alla vaniglia

13.50

→ I prezzi sono espressi in franchi svizzeri e includono le imposte di legge.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

MENÙ DEGUSTAZIONE

A partire da 2 persone

Carpaccio di manzo

Tagliato finemente, con rucola, Grana Padano,
pomodorini e condimento alle noci

Vellutata di fagioli bianchi

Zucca arrostita, chips d'aglio
e pancetta croccante

Filetto di salmone rosolato croccante

Beurre blanc al pomodoro e basilico,
finocchio brasato, aneto e fregola

Entrecôte di manzo con cottura rosata (120 g)

Salsa bernese,
gratin di patate dorato e verdure

Mousse al Toblerone

Con gelato al caramello e panna

Gustate il menù con un vino abbinato a ogni portata

A persona
CHF 138.50

senza abbinamento di vini
CHF 98.50

→ I prezzi sono espressi in franchi svizzeri e includono le imposte di legge.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

Per i nostri piccoli ospiti

Fino a 12 anni

Fettina di maiale impanata

Con patatine fritte e verdure

13.50

Nuggets di pollo

Con patatine fritte

13.50

Porzione di patatine fritte

Con ketchup e maionese

10.50

Piccola porzione di patatine fritte

Con ketchup e maionese

8.50

Risotto cremoso alla zucca

Con Taleggio, zucca arrostita e semi di zucca

15.50

Gnocchi fatti in casa

Crema di broccoli, gorgonzola e pomodori confit

16.50

→ I prezzi sono espressi in franchi svizzeri e includono le imposte di legge.

ANGLETERRE
RESTAURANT & LOUNGE
BRIG

Provenienza

Manzo / maiale / pancetta / pollo:	Metzgerei Aletsch, Mörel (carne svizzera salvo diversa indicazione)
Specialità di carne regionali:	Walker AG, Bitsch (Räss salvo diversa indicazione)
Anatra:	Francia, G. Bianchi AG, Zufikon
Salmone:	Salmone atlantico (NO), G. Bianchi AG, Zufikon
Frutta / verdura:	Walker AG, Bitsch
Latticini:	Walker AG, Bitsch
Uova:	Geflügelfarm Salzmann, Naters
Pane:	Romer's Hausbäckerei (fornito da Walker AG)
Pane di segale:	Zenhäusern et Frères, Sion
Brioche:	Bäckerei Mathieu, Susten-Leuk
Gelato:	Froneri (Svizzera)

Il nostro personale è a disposizione per informazioni sugli allergeni.

I prodotti importati FF / FW possono essere stati ottenuti con ormoni e / o altri promotori antimicrobici della crescita.

→ I prezzi sono espressi in franchi svizzeri e includono le imposte di legge.