

RESTAURANT CHEMINOTS - BRIG

### Suppen

Saisonale Tagessuppe fragen Sie unser Servicepersonal	Fr. 7.50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	Fr. 9.50
Hummerschaumsuppe parfümiert mit Cognac	Fr.17.00
Fischsuppe "Cheminots" kleine Fischstücke und Kartoffeln gewürzt mit Safran Sauce "Rouille" mit Croûtons	Fr.16.00
Salate	
Lauwarmer halber Maine Hummer auf jungem Blattsalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Avocadowürfeln an Sesam-Vinaigrette	Fr.38.00
auf jungem Blattsalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Avocadowürfeln	Fr.38.00 Fr.26.00



RESTAURANT CHEMINOTS - BRIG

# Kalte Vorspeisen

Tatar hausgemachtes Rindsfilettatar serviert mit Toast und Butter	Fr.25.00	Fr.34.00
Hausgemachte Entenleberterrine an Armagnac mit Feigenkompott		Fr.25.50
Sylter Heringssalat Klassiker mit Joghurtdressing Gurken, knackigen Apfelstücken milden Zwiebeln und Dill		Fr.19.00
Crevettes Royales du Groenland Royal Grönland Krevetten mit Cockt Toast und Butter	ailsauce	Fr.19.00
Schottischer Rauchlachs mit Meerettich, Kapern und Zwiebel Toast und Butter	n	Fr.23.00
Warme Vorspeisen		
<b>Markbein</b> (1 Stück) mit Meersalz und Bürli		Fr.12.50
Warme Entenleber mit karamellisierten Apfelstücken		Fr.27.00
Burgunderschnecken überbacken mit Knoblauch-Kräuterk	outter	Fr.18.00



#### RESTAURANT CHEMINOTS - BRIG

#### Fleisch

Rind Rindsfilet «Rossini» Portweinsauce und Foie Gras	Fr. 48.00
Rindsfilet «Stroganoff» an Paprikarahmsauce mit Peperoni- und Essiggurkenstreifen	Fr. 45.00
Angus Entrecôte vom Grill Beurre Café de Paris	Fr. 44.00
Lamm Lammhaxe « Gasconnade » markig-saftig geschmorte Haxe	Fr. 42.00
Kalb Cordon-Bleu gefülltes Kalbsschnitzel mit Schinken und Gruyère	Fr. 41.00
Schwein Filet Mignon «Calvados» Schweinsfiletmedaillons flambiert mit Calvados	Fr. 43.00
Ente Canard à l'orange rosa gebratene Entenbrust aus Perigord abgeschmeckt mit Orangensauce	Fr. 42.00

inkl. Gemüsegarnitur und Beilagen nach Wahl: Kartoffelgratin, Spätzli, Pommes frites, Salzkartoffeln, Nudeln oder Reis.



### Fisch

Seeteufelmedaillons kurz angebraten verfeinert mit Zitronenbutter-Sauce serviert mit Safranreis	Fr.49.00
Wolfsbarschfilet "Grenobloise" mit Kapern, Zitrone und Tomaten serviert mit Salzkartoffeln	Fr.45.00
Eglifilets im Bierteig Fischknusperli mit Sauce Tartare	Fr.36.00
Atlantische Seezunge grilliert oder in Butter gebraten Salzkartoffeln oder Pilaw-Reis serviert mit Spinat	pro 100g / Fr.19.90
Vegetarisch	
Gemüsecurry serviert mit Reis und diversem Saisongemüse mild oder scharf nach Ihrer Wahl	Fr.29.00
"Cholera" Traditioneller Walliser Gemüsekuchen mit Kartoffeln, Birnen, Käse, Zwiebeln und Ä	Fr.31.00
Gemüsecrêpe mit lauwarmer Kräuter-Sauerrahmsauce serviert mit grünem Salat	Fr.27.00



# Unsere Klassiker

Bouillabaisse "Marseillaise" Fischeintopf gegart im Safransud serviert mit Brotcroûtons und Rouillesauce (20 Minuten Wartezeit)	Fr.	44.00
"Joues de veau braisées" Kalbskieferbäggli geschmort in kräftiger Rotweinsauce	Fr.	46.00
"La Pôchouse" edler Fischeintopf mit vier Süsswasserfischen an Gemüse-Weissweinfond	Fr.	38.00
Pot-au-feu Rindseintopf mit Markbein Gemüse, Salzkartoffeln und Meerrettichschaum	Fr.	35.00
Elsässer Sauerkrautplatte Schweinehals ungeräuchert geräucherter Speck, Saucisson Frankfurter, Schweinswürstli	Fr.	36.00
Coq au vin Pouletstücke in Rotweinsauce hausgemachte Spätzli	Fr.	39.00