

Herzlich willkommen in der Channa Brig

Lieber Gast

Es ist schön, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Geniessen Sie den Aufenthalt in unserem Betrieb. Wenn Sie Fragen oder einen Wunsch haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal oder direkt an uns.

Ihre Gastgeber

Jacqueline und Ambros Summermatter-Walch

Durchgehend warme Küche und Pizza

Sonntag bis Donnerstag
Freitag und Samstag

von 11.00 Uhr bis 21.30 Uhr
von 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Deklaration Fleisch und Fisch

Wir beziehen unsere Fleisch- und Fischprodukte von örtlichen Lieferanten
Betreffend Deklaration Fleisch siehe separater Anschlag im Betrieb

Allergene

Betreffend Allergene und Intolranzen geben unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft.

Fisch

Eglifilet - Fischzucht Wallis - Schweiz
Zanderfilet - Binnenfischerei - Kasachstan
Lachsfilet - Norwegen
Thunfisch - Mittlerer Ostatlantik

Einkassieren der Konsumation bei grösseren Gruppen

Bei grösseren Gruppen wären wir froh, wenn Sie sich untereinander organisieren würden und uns den Totalbetrag bereitstellen könnten.

Besten Dank für Ihr Verständnis

Suppen / Potages / Soups / Minestre

Tagessuppe / Potage du jour / Soup of the day / Zuppa del giorno

7.--

Kraftbrühe mit Ei / Consommé à l'oeuf / Clear soup with egg / Brodo con uovo

7.--

Tomatencreme-Suppe / Potage crème de tomate / Tomato cream soup / Zuppa di pomodoro

8.--

Zuppa pavese mit Toastscheibe und Eigelb

9.--

Avec une tranche de toast et jaune d'oeuf / With toast and egg yolk / Con fette di pane tostato e tuorlo d'uovo

Kraftbrühe mit Tortellini / Consommé avec tortellini / Clear soup with tortellini / Tortellini in brodo

9.--

Salate / Salades / Salads / Insalate

Grüner Salat / Salade verte / Green salad / Insalata verde

9.--

Gemischter Saison Salat / Salade mêlée de saison / Small mixed salad / Insalata mista

10.--

Nüssler-Salat mit Ei und Speck / Salade de rampon avec oeuf et lard

14.--

Rampo-salade with eggs and ham / Insalata formentino con uovo e prosciutto

Grosser gemischter Salatteller mit Ei

20.--

Grande assiette de salade avec oeuf / Large mixed salad with egg / Piatto grande di insalata mista con uovo

Vorspeisen / Hors-d'oeuvre / Appetizers / Antipasti

Bruschetta Hausart

10.--

Grillierte Brotscheiben mit Olivenpesto, Tomaten und Oliven

Tranches de pain grillées avec du basilic, des tomates et des olives

Toast with basil, tomatoes and olives

Fette di pane abbrustolite con pesto, pomodoro e olive

Mozzarella Caprese

16.--

mit Olivenöl und Basilikum

Mozzarella et tomates avec de l'huile d'olive et du basilic

Mozzarella with olive oil and basil

Mozzarella Caprese con olio di oliva e basilico

Carpaccio

18.--

Rohes dünn geschnittenes Rindfleisch mit Käsesplitter, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer

Fines tranches de boeuf cru avec fromage et l'huile d'olive, jus de citron, sel et poivre

Very thin raw beef slices with herb marinade in olive oil, lemon juice, salt and pepper

Carpaccio di Manzo con scaglie di formaggio, olio di oliva extra vergine, limone, sale e pepe

Kleiner Walliserteller

19.--

Trockenfleisch, Hammá, Speck, Hauswurst und Käse

Petite assiette valaisanne Viande séchée, jambon cru, lard, saucisse et fromage

Local cured meat with ham, bacon, sausage and cheese

Piccolo piatto „Tipico Vallesano“, di carne essiccata, prosciutto crudo, lardo, salsiccia e formaggio

Antipasto misto

19.--

Verschiedene köstliche kalte Vorspeisen wie man sie nur in Italien genießt

Plusieurs délicieux hors d'oeuvre froids tels qu'on ne les déguste qu'en Italie

Various delicious cold starters such as you can enjoy in Italy

Gustosi antipasti misti freddi come si possono gustare solo in Italia

Meerfrüchteteller

19.--

(Antipasto mare) Meerfrüchtesalat lauwarm

Assiette de fruits de mer - Salade de fruits de mer tiède

Sea food plate - Lukewarm sea food salad

Insalata ai frutti di mare servita tiepida

Teigwaren und Risotto / Pâtes et risotto / Noodles and risotto / Paste e risotti

Spaghetti pikant Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino Ail, huile d'olive et petits piments / Garlic, olive oil and pimientos / Aglio, olio e peperoncino	17.--
Spaghetti alla napoletana mit feiner hausgemachter Tomatensauce Avec une fine sauce tomate maison / With fine homemade tomato sauce / Con delicata salsa al pomodoro fatta in casa	17.--
Spaghetti alla bolognese mit einer delikaten Fleischsauce Avec une sauce de viande délicate / With a fine meat sauce / Con delicato ragù di carne	19.--
Penne al Gorgonzola mit Gorgonzola und Rahm Gorgonzola et crème / Gorgonzola and cream / Gorgonzola e panna	20.--
Spaghetti al Pesto Genovese mit Basilikumsauce, Knoblauch, Pinienkerne, Käse und Olivenöl Au basilic, aillé, pignons, fromage et huile d'olive / Sauce with garlic, pine nuts, cheese and olive oil / Salsa al basilico, aglio, pinoli, formaggio e olio di oliva	20.--
Spaghetti all'amatriciana mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoncini und Speck Avec tomates, oignons, petits piments, lard / With bacon, tomatoes, onions and peppers / Con pomodoro, cipolle, peperoncino e pancetta	23.--
Spaghetti vongole - leckere Venusmuscheln (ohne Schalen) mit Cherry-Tomaten Délicieuses vongole (sans coquilles) avec tomates cherry / Tasty venus mussels (no shell) with cherry tomatoes / Con vongole veraci con pomodori cherry	22.--
Spaghetti Carbonara mit Speck, Rahm und Eigelb Avec du lard, crème et jaune d'oeuf / With Bacon, cream and egg yolk / Con panna, pancetta e tuorlo d'uovo	23.--
Tortellini gratinati gefüllt mit Ricotta und Spinat, mit Käse und Rahm, gratiniert Tortellini avec ricotta, épinards et crème, gratiné avec fromage et sauce à la crème / Tortellini with ricotta and spinach, oven baked with cheese and cream sauce / Tortellini avec ricotta e spinaci gratinati con formaggio e panna	23.--
Penne arrabbiata mit Tomaten, Peperoncini und Knoblauch (scharf) Tomates, petits piments et ail / Tomatoes, peppers and garlic / Pomodoro, peperoncino, aglio	23.--
Tagliatelle "Channa" mit Rohschinken und Pilzen an Tomatensauce Jambon cru et champignons / Cured ham and mushrooms / Champignon e prosciutto crudo	25.--
Tagliatelle al Salmone geräucherter Lachs, Dill und Rahm Saumon fumé, crème et aneth / Smoked salmon with cream and dill / Salmone affumicato, con panna e aneto	25.--
Spaghetti frutti di mare feine gemischte Meeresfrüchte an Tomatensauce Mélange de fruits de mer à la sauce tomate / Mixed sea-food in tomato sauce / Delicati frutti di mare in salsa di pomodoro	26.--
Penne all'Abruzzese mit Rindfleisch, Knoblauch, Peperoncini, Cherrytomaten und Tomatensauce (scharf) Avec de la viande de boeuf, ail, tomates cherry, légèrement pimentées / With minced beef and fresh tomatoes, tomato sauce, garlic and red chilli pepper / Con carne di manzo, aglio, peperoncino, pomodori cherry e salsa al pomodoro	27.--
Spaghetti Sempione Kalbgeschnetzeltes an feiner Rahmsauce mit Champignons Emincé de veau avec une fine sauce à la crème et champignons / Sliced veal in a fine cream sauce and mushrooms / Con sminuzzato di vitello, salsa alla panna e funghi	27.--

Teigwaren und Risotto / Pâtes et risotto / Noodles and risotto / Paste e risotti

Risotto Rosso mit Tomatensauce und Mozzarella / Risotto avec une sauce tomate et mozzarella Risotto with tomato-sauce and mozzarella / Risotto salsa al pomodoro e mozzarella	22.--
Risotto milanese mit Safran / Risotto à la milanaise au safran / Risotto with saffron / Risotto alla milanese	22.--
Risotto nach Hausart Weisswein-Risotto mit Spinat, Pesto und Käse Risotto au vin blanc, aux épinards, pesto et fromage / White wine risotto with spinach, pesto and chese / Risotto al vino bianco con spinaci, pesto e formaggio	23.--
Risotto mit Steinpilzen / Risotto avec des cèpes / Risotto with ceps / Risotto con funghi porcini	24.--
Risotto frutti di mare - sämig gekochter Risotto mit Meeresfrüchten Risotto épais et crémeux aux fruits de mer / Creamy risotto with sea-food / Risotto ai frutti di mare	26.--
Gnocchi alla napoletana mit feiner hausgemachter Tomatensauce Avec une fine sauce tomate maison / With house-made tomato sauce / Con delicata salsa al pomodoro fatta in casa	19.--
Gnocchi alla bolognese mit einer delikaten Fleischsauce Avec une sauce de viande délicate / With a meat sauce / Con delicato ragù di carne	20.--
Gnocchi al gorgonzola mit Gorgonzola und Rahm Gorgonzola et crème / Gorgonzola and cream / Gorgonzola e panna	20.--
Gnocchi alla Piemontese mit Salbei, Butter und Käse Avec sauge, beurre et fromage / Potato gnocchi in a sauce with sage, butter and chese / Con salvia, burro e formaggio	21.--
Lasagne verdi „Hausart“ an einer feinen Fleischsauce, im Ofen gratiniert Avec une sauce de viande délicate, gratinée au four / In a fine meat sauce, baked in the oven / In delicato ragù di carne, gratinate al forno con parmigiano	23.--

*kleine Portion / petite portion / small portion / piccola porzione
Preisreduktion 3.--*

Für die Kinder / Pour les enfants / For Kids / Per i bambini

bis 14 Jahre

Tarzan Teller - Mini Pizza Margherita, Salami oder Prosciutto Mini-pizza Margherita ou Prosciutto / Small Pizza Margherita or with ham / Mini pizza Margherita o Prosciutto	9.50
Spaghetti Donald Duck - mit Tomaten, Rahm- oder Bolognesesauce Sauce tomate, sauce à la crème ou sauce bolognaise / Tomato, cream or bolognaise sauce / Salsa al pomodoro, alla panna o Bolognese	9.50
Pippi Langstrumpf Teller - Risotto mit Parmesan Risotto avec parmesan / Risotto with parmesan / Risotto con parmigiano	9.50
Asterix Teller - Paniertes Schnitzel mit Pommes frites Escalope panée accompagnée de frites / Breaded escalopes with French fries / Scaloppine impanate con patatine fritte	11.50
Chicken Nuggets Poulet Nuggets / Poulet nuggets avec frites / Pezzetti di pollo impanati, fritti con patatine	11.50

Pizza - Auswahl / Choix de pizzas / Choice of pizzas / Pizza a scelta

MARGHERITA - Tomaten, Mozzarella und Oregano Tomates, mozzarella et origan / Tomatoes, mozzarella and oregano / Pomodoro, mozzarella e origano	15.--
NAPOLI - Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano Tomates, mozzarella, anchois, câpres et origan / Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, oregano / Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano	16.--
PROSCIUTTO - Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano Tomates, mozzarella, jambon, origan / Tomatoes, mozzarella, ham, oregano / Pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano	19.--
GORGONZOLA - Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano Tomates, mozzarella, gorgonzola, origan / Tomatoes, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano / Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, origano	19.--
TONNO - Tomaten, Mozzarella, Thunfisch Tomates, mozzarella, thon / Tomatoes, Mozzarella, Tuna / Pomodoro, mozzarella, tonno	19.--
QUATTRO STAGIONI - Tomaten, Mozzarella, Artischockenherzen, Schinken, Champignons, Oliven, Peperoni / Tomates, mozzarella, coeurs d'artichauts, jambon, champignons de Paris, olives, piments / Tomatoes, mozzarella, artichoke hearts, ham, mushrooms, olives, peppers / Pomodoro, mozzarella, cuori di carciofo, prosciutto, champignon, olive, peperoni	20.--
VEGETARIANA - Tomaten, Mozzarella, verschiedene Gemüse, Oregano Tomates, mozzarella, légumes divers, origan / Tomatoes, mozzarella, various vegetables, oregano / Pomodoro, mozzarella, verdure miste, origano	20.--
PROSCIUTTO FUNGHI - Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano Tomates, mozzarella, jambon, champignons de Paris, origan / Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, oregano / Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, origano	20.--
HAWAI - Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas Tomates, mozzarella, jambon, ananas, origan / Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple, oregano / Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas, origano	20.--
ATOMICA - Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze, Peperoncino, Sardellen, scharfer Salami, Oregano, schwarze Oliven / Tomates, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, petits piments anchois, salami fort, origan, olives noires / Tomatoes, Mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, pimientos, anchovies, spicy salami, oregano, black olives / Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, peperoncino, acciughe, salame piccante origano, olive nere	23.--
CALZONE RIPIENO - Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Ei Tomates, mozzarella, jambon, champignons de Paris et oeuf / Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, egg / Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo	23.--
DIAVOLA - Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoncino, Salami, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven Tomates, mozzarella, jambon, petits piments, salami, ail, oignons, olives / Tomatoes, mozzarella, ham, pimientos, salami, garlic, onions, olives, oregano / Pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame, peperoncino, aglio, cipolle, olive	23.--
MAISON - Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Crevetten, Oregano Tomates, mozzarella, jambon, champignons de Paris, crevettes, origan / Tomatoes, Mozzarella, ham, Mushrooms / Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, gamberetti, origano	23.--
FIorentina - Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ei und Zwiebeln Tomates, mozzarella, épinards, oeuf et oignons / Tomatoes, mozzarella, spinach, egg and onions / Pomodoro, mozzarella, spinaci, uovo e cipolle	24.--
PARMA - Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Oregano Tomates, mozzarella, jambon cru, origan / Tomatoes, mozzarella, cured ham, oregano / Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, origano	24.--
SALMONE - Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs Tomates, mozzarella, saumon fumé / Tomatoes, Mozzarella, smoked salmon / Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato	25.--

Pizza - Auswahl / Choix de pizzas / Choice of pizzas / Pizza a scelta

FRUTTI DI MARE - Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Petersilie Tomates, mozzarella, fruits de mer, persil / Tomatoes, mozzarella, sea-food, parsley / Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo	25.--
GAMBERONI - Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Rucola, Cherry-Tomaten Tomates, mozzarella, crevettes géantes, roquette, tomates cherry / Tomatoes, Mozzarella, king prawns, rocket, Cherry-Tomatoes / Pomodoro, mozzarella, gamberoni, rucola, pomodori cherry	26.--
Miss Italia Tomaten, Bufala-Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Cherry-Tomaten, Mozzarelline, Olivenöl und Käsesplitter Tomates, mozzarella de bufala, roquette, jambon de Parme, tomates cherry, mozzarelline, l'huile d'olive et fromage Tomatoes, Bufala-Mozzarella, rocket, Parma ham, cherry tomatoes, mozzarelline, virgin olive oil, chese Pomodoro, mozzarella, roquette, prosciutto di Parma, pomodori cherry, mozzarelline di bufala, olio di oliva e scaglie di formaggio	26.--
Campagnola Tomaten, Bufala-Mozzarella, grillierte Auberginen und Zuchetti, Cherry-Tomaten, Parmaschinken, Käsesplitter sowie Olivenöl Tomates, mozzarella de bufala, aubergine grillée et gourgettes, tomates cherry, jambon de Parme, fromage et l'huile d'olive Tomatoes, Bufala-Mozzarella, aubergines, courgettes, cherry tomatoes, Parma ham, chese and virgin olive oil Pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane e zucchini, pomodori cherry, prosciutto di Parma, scaglie formaggion et olio di oliva	26.--
CHANNA Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Käsesplitter sowie Olivenöl Tomates, mozzarella, fines tranches de boeuf cru avec fromage et l'huile d'olive Tomatoes, mozzarella, chese et fine slices of cured beef, parmesan, virgin olive oil Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, scaglie di formaggio, olio di oliva	27.--
Vallesana Tomaten, Mozzarella, Trockenfleisch und Raclettekäse Tomatoes, mozzarella, viande séchée et fromage du valais Tomatoes, Mozzarella, dried beef and local cheese Pomodoro, mozzarella, carne secca Vallesana e formaggio Vallesano	29.--

kleine Portion / petite portion / small portion / piccola porzione / Preisreduktion 3.--

Fischgerichte / Poisson / Fish plates / Pesci

Zanderfilet an einer Weissweinsauce mit Gemüse und Risotto Filet de sandre avec sauce au vin blanc avec légumes et risotto Pike-Perch filets white wine sauce with vegetables and risotto Filetto di lucioperca con salsa di vino bianco con legumi et risotto	32.--
Frische Eglifilet „schöne Fischerin“ (aus Walliser-Zucht) mit Gemüse und Trockenreis Filet de perche „belle poissonnière“ avec légumes et riz Perch filet „beautiful fisher lady“ Baked in butter with vegetables and rice Filetto di pesce persico „bella pescatrice“ con legumi et riso	42.--
Frische Eglifilet „Veveysanne“ an würziger Kräutersauce (aus Walliser-Zucht) mit Gemüse und Trockenreis Filet de perche „à la veveysanne“, avec une sauce aux fines herbes épicé avec légumes et riz Filet of Perch „Veveysanne“ with an aromatic herb sauce with vegetables and rice Filetto di pesce persico „alla Veveysanne“ con saporita salsa di erbe con legumi et riso	42.--

Fleischgerichte / Plats de viande / Meats / Carni

Kalbs- oder Schweinsbratwurst an einer rassigen Zwiebelsauce mit Rösti **19.--**
Saucisse grillée „Bratwurst“ de veau ou de porc avec une sauce aux oignons et le „Rösti“ / Veal or pork „Bratwurst“ in onion sauce with „Rösti“ / Salsiccia di vitello o maiale alla griglia con saporita salsa alle cipolle e „Rösti“

Pouletbrüstchen an einer feinen Currysauce, serviert mit Reis **21.--**
Petit blanc de poulet avec une fine sauce au curry, servi avec du riz / Chicken breast in a fine curry sauce, served with rice / Petti di pollo con delicata salsa al curry, serviti con riso

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Zitronenschnitz **28.--**
Escalope de porc panée servi avec des frites et une tranche de citron / Breaded pork escalopes with French fries and lemon / Scaloppine di maiale impanate con patate fritte e servite con fettine di limone

Schweinskotelett Walliserart mit Tomaten und Käse überbacken **28.--**
Côte de porc à la valaisanne Tomates et fromage gratiné / Pork cutlet Valais style with tomatoes and cheese / Cotoletta di maiale alla Vallesana con pomodoro e formaggio, gratinata

Schweins-Cordon bleu - Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, paniert **32.--**
Cordon bleu de porc Escalope fourrée au jambon et au fromage, panée / Breaded pork escalopes filled with ham and cheese / Cordon bleu carne di maiale ripiena di prosciutto e formaggio, impanata

Piccata milanaise - Kalbsschnitzel im Ei-Käse-Mantel **36.--**
Escalope de veau enrobée d'oeuf et de fromage / Veal escalopes in egg and cheese / Scaloppine di vitello in mantello di uovo e formaggio

Saltimbocca alla romana - Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei **40.--**
Escalope de veau avec du jambon cru et de la sauge / Veal escalopes with cured ham and sage / Fettina di vitello con prosciutto crudo e salvia

Rindsfilet mit Kräuterbutter **200 Gramm 47.--**
kleine Portion / petite portion / small portion / piccola porzione 140 Gramm 37.50
Filet de boeuf sauce café de Paris / Beef filet with herb butter
Filetto di manzo con burro alle erbe

Rindsentrecôte mit einer feinen Pilzsauce **200 Gramm 42.--**
kleine Portion / petite portion / small portion / piccola porzione 140 Gramm 32.--
Entrecôte de boeuf avec une fine sauce aux champignons / Sirloin steak of beef with a fine mushroom sauce
Entrecôte di manzo con delicata salsa ai funghi

Rindssteak Madagaskar - feines Rindssteak an grüner Pfeffersauce **39.--**
Steak de boeuf „Madagascar“ - steak de boeuf avec une sauce au poivre vert / Beef steak „Madagascar“ in a green pepper sauce / bistecca di manzo „Madagascar“ con salsa al pepe verde

Rindstroganoff mit Reis **39.--**
Boeuf Stroganov avec du riz
Beef Stroganoff with rice
Stroganoff di manzo con riso

Lammfilet an einer feinen Champignons-Rahmsauce **39.--**
Filet d'agneau dans une fine sauce aux champignons
Filet of lamb in a fine mushroom cream sauce
Filetto di sella di agnello salsa alla panna con funghi

Kalbsrahmschnitzel an einer feinen Champignons-Rahmsauce mit Nudeln **39.--**
Escalope de veau dans une fine sauce aux champignons avec pâtes
Breaded veal meat in a fine mushroom cream sauce with noodles
Scaloppina di vitello salsa alla panna con funghi con pasta

Bei allen Fleischgerichten ist eine der folgenden Beilagen nach Wahl inbegriffen:
Pommes frites, Teigwaren, Reis, Gnocchi und/oder Gemüse
Tous les plats de viande sont servis avec au choix, les accompagnements suivants :

With all meat dishes a choice of French fries, pasta, rice, gnocchi and/or vegetables are included
Tutti i piatti a base di carne sono serviti a scelta con i contorni seguenti: pasta, risotto, patate fritte, gnocchi e/o legumi

Haus-Spezialitäten / Spécialités de la maison

House-Specialities / Specialita della casa

Carpaccio 25.--
Rohes dünn geschnittenes Rindfleisch mit Käsesplitter, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer
Fines tranches de boeuf cru avec fromage et l'huile d'olive, jus de citron, sel et poivre
Very thin raw beef slices with herb marinade in olive oil, lemon juice, salt and pepper
Carpaccio di Manzo con scaglie di formaggio, olio di oliva extra vergine, limone, sale e pepe

Frische Kalbsleber mit Rösti **32.--**
Foie de veau avec rösti au beurre
Calf's liver and "Rösti" with butter (grated and sautéed potatoes)
Fegato di vitello e „Rösti“

Rindstartar mit Toast, Butter, Pommes frites (in der Küche zubereitet) **36.50**
kleine Portion / petite portion / small portion / piccola porzione 27.50
Tartare de boeuf avec pain toast, beurre, frites (préparé en cuisine)
Beef tartar with toast, butter and French fries
Tartar di manzo con toast, burro, patate fritte

Kalbs-Geschnetzeltes „Zürcher-Art“ an einer feinen Champignons-Sauce mit Butterrösti **39.--**
Emincé de veau „à la zürichois“ dans une fine sauce aux champignons avec rösti au beurre
Sliced veal meat in a fine mushroom cream sauce „Rösti“ with butter (grated and sautéed potatoes)
Sminuzzato di vitello salsa alla panna con funghi e „Rösti“

Kalbsschnitzel paniert „CHANNA“ dünn geschnittenes Kalbsschnitzel **39.--**
Escalope de veau panée „CHANNA“ fine tranche d'escalope de veau
Breaded veal escalopes „CHANNA“ thinly cut breaded
Scaloppina di vitello „CHANNA“ impanata,

Kalbs-Cordon bleu „Hausart“ - Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, paniert **42.--**
Cordon bleu de veau „maison“ - Escalope de veau fourrée au jambon et au fromage, panée
Veal - style of the house - breaded veal escalopes filled with ham and cheese
Cordon bleu „della casa“ - Scaloppina di vitello ripiena di prosciutto e formaggio, impanata

Reis Casimir - Kalbfleisch an rassiger Currysauce auf Reisbett **34.--**
Viande de veau à la sauce curry épicée, sur lit de riz
Veal curry on a bed of rice
Carne di vitello con salsa al curry su letto di riso

Holzfallersteak 250 Gramm - Rumsteak mit Kräuterbutter **42.--**
Steak „bücheron“ 250 grammes Rumsteak servi avec du beurre aux fines herbes
„Woodcutter“ steak, 250 grams served with herbs
Steak „bücheron“ 250 grammi Bistecca di manzo servita con burro alle erbe

Schweins-Cordon bleu 250 Gramm - Schweinsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, paniert **39.--**
Cordon bleu de porc 250 grammes - Escalope de veau fourrée au jambon et au fromage, panée
Pork cutlet 250 grams filled with ham and cheese
Cordon bleu 250 grammi - Scaloppina di maiale ripiena di prosciutto e formaggio, impanata

Gamberoni – „CHANNA“ Riesencrevetten grilliert, Reis **37.--**
Gamberoni – „CHANNA“ Crevettes géantes avec du riz
Gamberoni – „CHANNA“ king prawns, with riz,
Gamberoni – „CHANNA“ gamberoni con riso

Meerfrüchteteller (Antipasto mare) Meerfrüchtesalat lauwarm **30.--**
Assiette de fruits de mer - Salade de fruits de mer tiède
Sea food plate - Lukewarm sea food salad
Insalata ai frutti di mare servita tiepida

Bei allen Fleischgerichten ist eine der folgenden Beilagen nach Wahl inbegriffen:
Pommes frites, Teigwaren, Reis, Gnocchi und/oder Gemüse
Tous les plats de viande sont servis avec au choix, les accompagnements suivants :

With all meat dishes a choice of French fries, pasta, rice, gnocchi and/or vegetables are included
Tutti i piatti a base di carne sono serviti a scelta con i contorni seguenti: pasta, risotto, patate fritte, gnocchi e/o legumi

Walliser Spezialitäten / Les spécialités du pays

Local-Specialities / Specialita Vallesane

Portion Walliser Hobelkäse

Portion rebib de fromage / Thinly sliced mature local cheese Chipped cheese / Piatto di formaggio Vallesano

11.--

Walliser Teller - Trockenfleisch, luftgetrockneter Speck, Rohschinken, Trockenwurst und Käse

Assiette valaisanne - viande séchée, lard sec, jambon cru, saucisse maison et fromage /

Dried beef, bacon and ham, sausage and cheese / Piatto Vallesano, lardo, prosciutto crudo, salsiccia e formaggio

29.--

Walliser Trockenfleisch

Assiete de viande séchée du valais / Dried beef / Piatto di carne secca Vallesana

30.--

Zu diesen Spezialitäten servieren wir feines Walliser Roggenbrot und Butter

Ces spécialités sont servi avec pain de seigle et beurre

Serviamo queste specialita con pane di Segale e burro

Raclette Teller mit Pellkartoffeln

Assiette de raclette avec pommes de terre en robe / Melting slices of Swiss cheese served with potatoes /

Formaggio fuso servito con patate con buccia

9.50

Rösti mit 2 Eier

Rösti avec 2 oeufs / Rösti with 2 eggs / Rösti con 2 uova

20.--

Rösti „Channa“ mit Speck, Spegelei und Raclettekäse

Rösti avec lard, oeuf et fromage du raclette / Rösti with ham, egg and swiss cheese /

Rösti con lardo, uovo e formaggio "raclette"

24.--

Käseschnitte natur

Tranche au fromage nature / Cheese toast / Pane con formaggio gratinato

20.--

Käseschnitte mit Schinken und Spegelei

Tranche au fromage, jambon et oeuf / Cheese toast with ham and egg /

Pane con prosciutto, formaggio gratinato e uovo fritto

21.--

Käseschnitte mit gedünsteten Zwiebeln

Tranche au fromage avec oignons / Cheese toast with onions /

Pane con formaggio gratinato e cipolle

21.--

Käsefondue „CHANNA“ natur

Fondue au fromage „CHANNA“ nature / Cheese fondue "Channa" style / Fonduta di formaggio

23.--

Käsefondue mit Tomaten und Pellkartoffeln

Fondue au fromage aux tomates et pommes de terre / Cheese fondue with potatoes /

Fonduta di formaggio con pomodoro e patate

24.--

Käsefondue mit Safran

Fondue au fromage au safran / Cheese fondue with Saffron / Fonduta di formaggio allo zafferano

24.--

Alle Verkaufspreise verstehen sich in CHF inkl. Mehrwertsteuer

*«Essen ist ein Bedürfnis,
geniessen ist eine Kunst.»*

Francois Duc de La Rochefoucauld, 1613–1680
französischer Schriftsteller

*«Auf der Welt gibt es niemanden,
der nicht isst und trinkt, aber
nur wenige, die den Geschmack
zu schätzen wissen.»*

Konfuzius, 551–479 v. Chr.
chinesischer Philosoph

*«Warum ist derjenige, der ein schönes
Bild betrachtet oder eine Sinfonie hört,
höher angesehen als jemand, der ein
gutes Essen genießt?»*

Pellegrini Artusis 1820–1911
italienischer Kochbuchautor



Channa Brig

Restaurant, Pizzeria
& Walliserspezialitäten

*365 Tage im
Jahr für Sie da!*

*«Der Mensch ist,
was er isst.»*

Ludwig Feuerbach, 1804–1872
deutscher Philosoph



Channa Brig

Restaurant, Pizzeria
& Walliserspezialitäten

**Jacqueline & Ambros
Summermatter-Walch**
Furkastrasse 5
3900 Brig

**Restaurant Pizzeria
Channa Brig GmbH**
Tel 027 923 65 56
info@channa-brig.ch
www.channa-brig.ch