



Herzlich Willkommen



LASSEN SIE SICH KULINARISCH VON UNS VERWÖHNEN.
WERFEN SIE EINEN BLICK AUF UNSERE SCHÖNEN, HEIMELIGEN,
FRISCH RENOVIERTEN ZIMMER UNSERES GÄSTEHAUSES:



WWW.ZURTRAUBE.CH



.....
Gästehaus &
Restaurant
zur Traube
Brigerbad
.....



WWW.ZURTRAUBE.CH

Vorspeisen

GRÜNER BLATTSALAT 7,50
SALADE VERTE

BUNTER GEMISCHTER SALAT 9,50
SALADE MÊLÉE

CREVETTEN 11,-
MIT URS'S KRÄUTERBUTTER
CREVETTES
GRATINÉS AVEC CAFÉ DE PARIS

TROCKENFLEISCHCARPACCIO 12,-
MIT LIEBE GARNIERT
CARPACCIO
DE VIANDE SÉCHÉ

WEINSCHAUMSUPPE 9,-
SOUPE DE VIN MOUSSEUX

Hauptgerichte

FEINE POULETBRUST AN RAHMSAUCE
POITRINE DE POULET À LA CRÈME 26,-

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL
ESCALOPE DE PORC PANNÉ 27,-

ZARTES ROSA GEBRATENES LAMMRÜCKEN-
FILET IM KRÄUTERMANTEL 41,-
ENTRECÔTE D'AGNEAU AUX HERBES

*ALLE HAUPTGERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN MIT
FRISCHEM GARTENGEMÜSE UND EINER BEILAGE NACH WAHL:
POMMES FRITES, NUDELN, REIS ODER KROKETTEN

*TOUS LES PLATS PRINCIPAUX SONT SERVIS AUX LÉGUMES DE
NOTRE JARDIN. CHOISISSEZ VOUS-MÊME VOTRE GARNITURE:
POMMES FRITES, PÂTES, RIZ OU CROQUETTES

PANIERTE BANANEN AN EINER FRUCHTIGEN
CURRYSAUCE MIT REIS & FRÜCHTEN 22,-
BANANES PANÉES AU CURRY AVEC RIZ ET GARNI
AVEC DES FRUITS

ZANDERFILET AN EINER SAFRANSAUCE
MIT REIS & GEMÜSE 34,-
FILET DE SANDRE AVEC SAUCE SAFRAN,
RIZ & LÉGUMES

NUDELN ALASKA MIT LACHS,
SPINAT & RAHM 24,-
NOUILLES NORDIQUE AVEC SAUMON,
ÉPINARDS & CRÈME

Cordon-Bleu

FESTIVAL

CORDON-BLEU «ZUR TRAUBE» 29,-
SCHWEINSCARRESCHNITZEL SCHINKEN KÄSE
ESCALOPE DE PORC JAMBON FROMAGE

CORDON-BLEU «GORGONZOLA» 31,-
SCHWEINSCARRESCHNITZEL SCHINKEN GORGONZOLA
ESCALOPE DE PORC JAMBON GORGONZOLA

CORDON-BLEU «BORTELHORN» 31,-
SCHWEINSCARRESCHNITZEL SCHINKEN
RACLETTEKÄSE ZWIEBELN KNOBLAUCH
ESCALOPE DE PORC FROMAGE À RACLETTE OIGNONS AIL

«BAUERN» CORDON-BLEU 31,-
SCHWEINSCARRESCHNITZEL SPECK PILZE KÄSE
ESCALOPE DE PORC CHAMPIGNONS FROMAGE

CORDON-BLEU «HAWAII» 31,-
SCHWEINSCARRESCHNITZEL SCHINKEN ANANAS KÄSE
ESCALOPE DE PORC JAMBON FROMAGE ANANAS

CORDON-BLEU «MEXICAIN» 31,-
SCHWEINSCARRESCHNITZEL SCHINKEN MAISKÖRNER
CHILICHOTE SPEZIAL-KÄSEMISCHUNG
ESCALOPE DE PORC JAMBON MAÏS PIMENTS UN
MÉLANGE SPÉCIALE DE FROMAGES

ORIGINAL BRIGER CORDON-BLEU 31,-
SCHWEINSCARRESCHNITZEL ROHSCHINKEN
RACLETTEKÄSE
ESCALOPE DE PORC JAMBON CRU
FROMAGE À RACLETTE

*AUF WUNSCH SERVIEREN WIR DAS CORDON-BLEU
MIT KALBFLEISCH - AUFPREIS 10,-

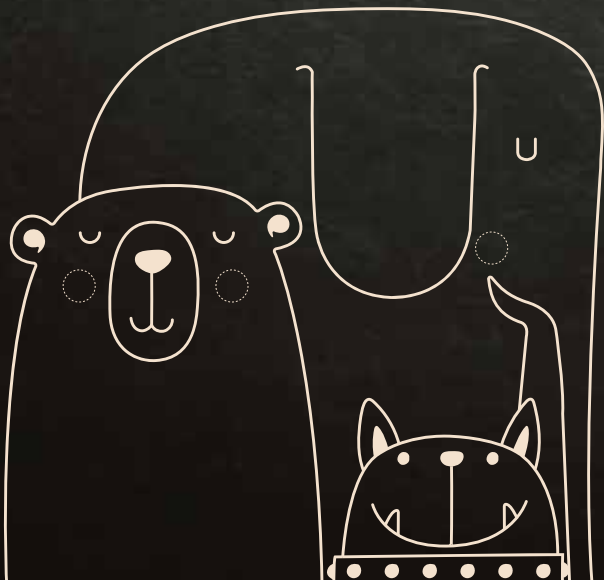
*SUR DEMANDE, NOUS VOUS SERVIRONS AVEC PLAISIR UN
CORDON BLEU AVEC DE LA VIANDE DE VEAU - SUPPLÉMENT 10,-

Kinderkarte



FÜR UNSERE
KLEINEN GÄSTE 

| | | |
|---------------|--------------------------------------|------|
| <i>Alex</i> | PORTION POMMES FRITES | 7.50 |
| MELMAN | PANIERTES SCHNITZEL MIT POMMES | 11.- |
| MARTY | CHICKEN NUGGETS MIT POMMES | 11.- |



Infos

WARME KÜCHE

MITTAGS VON 11.30 UHR BIS 13.30 UHR
ABENDS VON 17.30 UHR BIS 21.00 UHR
DIENSTAG & MITTWOCH RUHETAG

HERKUNFT FLEISCH & FISCH

LAMMFLEISCH: NEUSEELAND-AUSTRALIEN*
SCHWEINEFLEISCH: SCHWEIZ
GEFLÜGEL: SCHWEIZ
RINDSFLEISCH: AUSTRALIEN*-SÜDAMERIKA
KALBSFLEISCH: SCHWEIZ
ZANDERFILET: SCHWEIZ-RUSSLAND

*KANN MIT NICHTHORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN,
WIE ANTIBIOTIKA, ERZEUGT WORDEN SEIN

ALLERGIEN

LIEBER GAST, ÜBER ZUTATEN, IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER
INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN
AUF ANFRAGE GERNE.

IHR GASTGEBER

Walliser Weine

| | | 50 CL | 75 CL |
|-------------|--|-------------|-------------|
| ROTWEINE: | CUVÉE ZUR TRAUBE PINOT NOIR JOSEF GLENZ & TÖCHTER SALGESCH | - | 42,- |
| | PINOT NOIR SALGESCH JOSEF GLENZ & TÖCHTER SALGESCH | - | 41,- |
| | PINOT NOIR VISPERTAL ST. JODERNKELLEREI VISPERTERMINEN | 29,- | 41,- |
| | PINOT NOIR TAMARA JOSEF GLENZ & TÖCHTER SALGESCH | 29,- | - |
| | PINOT NOIR RHONEBLUT ALBERT MATHIER ET FILS SALGESCH | 29,- | 41,- |
| | PINOT NOIR CUVÉE SPÉCIALE JOSEF GLENZ & TÖCHTER SALGESCH | - | 42,- |
| | SYRAH JOSEF GLENZ & TÖCHTER SALGESCH | - | 49,- |
| | MERLOT JOSEF GLENZ & TÖCHTER SALGESCH | 36,- | 49,- |
| | CORNALIN ALBERT MATHIER ET FILS SALGESCH | - | 52,- |
| | HUMAGNE ROUGE DOMAINE DES CRÊTES SIERRE | - | 52,- |
| WEISSWEINE: | CUVÉE JOSI JOSEF GLENZ & TÖCHTER SALGESCH (SYRAH, MERLOT, PINOT NOIR, LEICHT IM BARRIQUE) | - | 69,- |
| | PETITE ARVINE JUDITH JOSEF GLENZ & TÖCHTER SALGESCH | 32,- | - |
| | JOHANNISBERG JOSEF GLENZ & TÖCHTER SALGESCH | - | 38,- |

Walliser Weine

IM OFFENAUSSCHANK

| | | | |
|--------------|---|-----|------|
| ROTWEINE: | DÔLE | 1DL | 3,80 |
| | PINOT NOIR | 1DL | 4,70 |
| | SYRAH | 1DL | 6,- |
| WEISSWEINE: | FENDANT | 1DL | 3,70 |
| | JOHANNISBERG | 1DL | 3,90 |
| | PINOT GRIS | 1DL | 6,- |
| ROSÉWEINE: | OEIL DE PERDRIX | 1DL | 4,70 |
| SCHAUMWEINE: | GLAMOUR DEMI SEC ASS. PETITE ARVINE, CHASSELAS & HEIDA | 1DL | 7,- |
| EMPFEHLUNG: | TRAUBE-KIR GLAMOUR MIT CASSISSIROP | 1DL | 8,- |

*DIE OFFENEN WEINE STAMMEN AUS DER KELLEREI VON JOSEF GLENZ & TÖCHTER, SALGESCH.