



HOTEL AMBASSADOR***

RESTAURANT CHEMINOTS – BRIG

Suppen

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

Salate servieren wir mit unseren hausgemachten Dressings
(französisch oder italienisch)

Grüner Salat	Fr. 8.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Nüsslisalat „Gros Mutter Art“ mit geröstetem Speck, Eiervierteln und Knoblauchcroûtons	Fr. 17.50
Bunt gemischter Blattsalat mit sautierten Jakobsmuscheln an Zitruszesten und Vanilleöl	Fr. 26.00



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	Fr. 38.00
Schwartenmagen Presskopf aus Siedfleisch an Essig und Öl mit Zwiebeln garniert		Fr. 16.00

Warme Vorspeisen

Markbein (1 Stück) mit Meersalz und Bürli		Fr. 12.50
Warme Entenleber mit karamellisierten Apfelstücken		Fr. 27.00
Burgunderschnecken überbacken mit Knoblauch-Kräuterbutter		Fr. 18.00
Hausgemachte „Fagottini“ mit Steinpilzfüllung an feiner Walnussauce		Fr. 36.00



HOTEL AMBASSADOR***

RESTAURANT CHEMINOTS – BRIG

Fleisch

Rind

Rindsfilet „Rossini“ Fr. 48.00
Portweinsauce und Foie Gras

Rindsfilet „Stroganoff“ Fr. 45.00
an Paprikarahmsauce
mit Peperoni- und Essiggurkenstreifen

Lamm

Lammhaxen „Gasconnade“ Fr. 42.00
markig-saftig geschmorte Haxe

Lammkarree „Provençale“ Fr. 46.00
mit würziger Kräuterkruste

Kalb

Kalbsfilet Mignons Fr. 49.00
mit frischer Morchelsauce

Schwein

Schweinshaxe Fr. 34.00
mariniert mit frischen Kräutern
im Ofen gebraten
abgelöscht mit dunklem Fassbier

Ente

„Canard aux cinq baies“ Fr. 42.00
rosa gebratene Entenbrust aus Perigord
verfeinert und gewürzt mit 5 Pfeffersorten

Inkl. Gemüse garnitur und Beilagen nach Wahl:
Kartoffelgratin, Spätzli, Pommes frites,
Salzkartoffeln, Nudeln oder Reis



HOTEL AMBASSADOR***

RESTAURANT CHEMINOTS – BRIG

Fisch

Seeteufelmedaillon 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
„Cassoulet de crevette“ Riesencrevetten im Pfännli sautiert mit Chili und Knoblauch	Fr. 39.00
Lauwarmer halber Maine Hummer auf jungem Blattsalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Avocadowürfeln an Sesam-Vinaigrette	Fr. 38.00
Atlantische Seezunge pro 100g grilliert oder in Butter gebraten Salzkartoffeln oder Pilaw-Reis serviert mit Spinat	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 Äpfeln	Fr. 31.00
Omelette zubereitet nach Ihrer Wahl mit Pilzen, Peperoni oder Käse	Fr. 21.00



Schweizer Spezialitäten

Wallis

Käseschnitte Fr. 18.50
Schinken, Tomaten
mit Käse überbacken

Walliserteller Fr. 25.00
Trockenfleisch, Rohschinken,
Hobelkäse und Trockenwurst

Freiburg

Käsefondue „Moitié-moitié“ pro Person Fr. 25.00
Friburger Vacherin und Gruyère

Zürich

Kalbsgeschnetzeltes Fr. 43.00
an einer leichten Rahmsauce
abgeschmeckt mit Weisswein
serviert mit einer goldgelben Rösti

St. Gallen

„Olma“ Kalbsbratwurst Fr. 21.00
an Zwiebelsauce
serviert mit Bauernrösti

Luzern

Luzerner Kugelipastetli Fr. 32.00
mit Kalbfleischklösschen
serviert mit Reis

Waadt

Waadtländer Saucisson Fr. 32.00
aus Schweinefleisch, Speck, Weisswein,
traditionell gewürzt und langsam geräuchert.
Serviert mit Lauchgemüse und Salzkartoffeln



HOTEL AMBASSADOR***

RESTAURANT CHEMINOTS – BRIG

Unsere Klassiker

Bouillabaisse „Marseillaise“ Fischeintopf gegart im Safransud serviert mit Brotcroûtons und Rouillesauce (20 Minuten Wartezeit)	Fr.	44.00
„Joues de veau braisées“ Geschmorte Kalbskieferbäggli mit Saisongemüse	Fr.	46.00
„La Pôchuse“ Edler Fischeintopf mit vier Süsswasserfischen an 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 serviert mit hausgemachten Spätzli	Fr.	45.00



HOTEL AMBASSADOR***

RESTAURANT CHEMINOTS – BRIG

Degustationsmenu

Amuse bouche
Kleines Appetit-Häppchen

„Foie Gras“
gebratene Gänseleber
an Himbeervinaigrette

Rindsfilet Medallions
an grobkörniger Pfefferkruste
flambiert mit Cognac
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Schokoladenküchlein
mit weisser und dunkler Schokolade

Menu Fr. 62.00
pro Person