



HOTEL AMBASSADOR\*\*\*

RESTAURANT CHEMINOTS – BRIG

## Soupes

<b>Soupe à l'oignon</b> avec croûtons au fromage	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Bisque de homard</b> au Cognac	<b>Fr.17.00</b>
<b>Soupe de poisson „Cheminots“</b> petites pièces de poisson et de pommes de terre épicées au safran sauce rouille et croûtons	<b>Fr.16.00</b>

## Salades

Nos salades sont accompagnées  
de sauce française ou italienne faites maison

<b>Salade verte</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Salade mêlée</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Salade de mâche „façon grand-mère“</b> au lard grillé, quartiers d'œufs et croûtons à l'ail	<b>Fr.17.50</b>
<b>Salade variée</b> avec coquilles St. Jacques sautées avec zestes de citron et huile de vanille	<b>Fr.26.00</b>



HOTEL AMBASSADOR\*\*\*

RESTAURANT CHEMINOTS - BRIG

## Entrées froides

<b>Tartare</b> tartare de bœuf fait maison toast et beurre	<b>Fr.25.00</b>	<b>Fr.34.00</b>
<b>Terrine de foie gras de canard maison</b> à l'Armagnac et confit de figues		<b>Fr.25.50</b>
<b>Salade de hareng de Sylt</b> classique avec sauce yaourt, concombres, pièces de pommes onions et aneth	<b>Fr.19.00</b>	<b>Fr.38.00</b>
<b>Pressé de boeuf</b> viande à bouillir au vinaigre et à l'huile garni d'oignons		<b>Fr.16.00</b>

## Entrées chaudes

<b>Os à moelle (1 Stück)</b> sel marin		<b>Fr.12.50</b>
<b>Foie gras de canard sauté</b> aux pommes caramélisées		<b>Fr.27.00</b>
<b>Escargots de Bourgogne</b> gratiné au beurre à l'ail et aux fines herbes		<b>Fr.18.00</b>
<b>Ravioli fait maison</b> farci aux cèpes sauce aux noix		<b>Fr.36.00</b>



HOTEL AMBASSADOR\*\*\*

RESTAURANT CHEMINOTS – BRIG

## Viandes

### Boeuf

**Filet de bœuf „Rossini“** Fr.48.00  
sauce au Porto et foie gras

**Filet de bœuf „Stroganoff“** Fr.45.00  
Sauce à la crème et au paprika  
julienne de poivrons et cornichons

### Agneau

**Souris d'agneau „Gasconnade“** Fr.42.00  
braisée  
à la moelle

**Carré d'agneau „Provençale“** Fr.46.00  
avec une croûte d'herbes épicée

### Veau

**Filet mignon de veau** Fr.49.00  
aux morilles fraîches

### Porc

**Souris de porc** Fr.34.00  
mariné aux herbes fraîches  
rôti au four  
déduit à la bière brune

### Canard

**„Canard aux cinq baies“** Fr.42.00  
magret de canard du Périgord  
affiné avec une variation de cinq baies

Garniture de légumes comprise et accompagnement selon votre choix :  
gratin de pommes de terre, spaetzli, pommes frites,  
pommes vapeur, nouilles ou riz



HOTEL AMBASSADOR\*\*\*

## Poissons

RESTAURANT CHEMINOTS - BRIG

**Médallions de lotte** Fr.49.00  
affiné avec une sauce au beurre et citron  
riz safran

**Filet de loup de mer „Grenobloise“** Fr.45.00  
avec câpres, citron et tomates  
pommes vapeur

**„Cassoulet de crevette“** Fr.39.00  
crevettes géantes  
sautées au piment et à l'ail

**Demi homard de Maine tiède** Fr.38.00  
salade mêlée  
tomates séchées, pignons  
dés d'avocat  
vinaigrette au sésame

**Sole Atlantique** pour 100g Fr.19.90  
grillée ou sauté au beurre  
pommes vapeur ou riz pilaw  
aux épinards

## Végétarien

**Riz au curry** Fr.29.00  
garniture de légumes  
doux ou épicé selon votre choix

**„Cholera“** Fr.31.00  
gâteau valaisan traditionnel à base de pâte braisée  
pommes de terre, poires, fromage, oignons et pommes

**Omelette** Fr.21.00  
préparé selon votre choix  
aux champignons, poivrons ou fromage



HOTEL AMBASSADOR\*\*\*

RESTAURANT CHEMINOTS – BRIG

## Spécialités Suisses

### Valais

**Croûte au fromage** Fr.18.50  
jambon et tomates  
gratinée au fromage

**Assiette valaisanne** Fr.25.00  
viande séchée, jambon cru,  
fromage à rabet et saucisson sec

### Fribourg

**Fondue „Moitié-moitié“** par personne Fr.25.00  
vacherin fribourgeois et Gruyère

### Zurich

**Emincé de veau** Fr.43.00  
sauce crème aux champignons  
roesti au beurre

### St. Gall

**Saucisse de veau „Olma“** Fr.21.00  
sauce à l'oignon  
roesti au beurre

### Lucerne

**Vol-au-vent** Fr.32.00  
quenelles de veau  
riz nature

### Vaud

**Papet vaudois** Fr.32.00  
saucisson de porc, lard, vin blanc  
épices traditionnelles et fumé lentement  
servi avec poireaux et pommes nature



HOTEL AMBASSADOR\*\*\*

RESTAURANT CHEMINOTS – BRIG

## *Nos classiques*

<b>Bouillabaisse „Marseillaise“</b> ragout de poisson traditionnel cuit dans un bouillon de safran servi avec croûtons et sauce rouille (20 minutes d’attente)	<b>Fr.</b>	<b>44.00</b>
<b>„Joues de veau braisées“</b> aux légumes	<b>Fr.</b>	<b>46.00</b>
<b>„La Pôchouse“</b> ragout de poissons quatre poissons d’eau douce fond au vin blanc	<b>Fr.</b>	<b>38.00</b>
<b>Pot-au-feu maison</b> viande de bœuf bouilli avec os à moelle, légumes, pommes vapeur mousse raifort	<b>Fr.</b>	<b>35.00</b>
<b>Choucroute Alsacienne</b> cou de porc, lard fumé, saucisson, saucisse de francfort, saucisse de porc	<b>Fr.</b>	<b>36.00</b>
<b>Coq au vin</b> poulet braisé sauce au vin rouge servi avec spätzli fait maison	<b>Fr.</b>	<b>45.00</b>



HOTEL AMBASSADOR\*\*\*

---

RESTAURANT CHEMINOTS - BRIG

## *Menu dégustation*

**Amuse bouche**

\*\*\*\*\*

**Foie Gras**  
vinaigrette de framboise

\*\*\*\*\*

**Médailon de filet de boeuf**  
croûte de poivre  
flambé au Cognac  
gratin de pommes de terre  
légumes de saison

\*\*\*\*\*

**gâteau au deux chocolats**

**Menu Fr. 62.00**  
par personne