Channa Brig

Restaurant, Pizzeria
& Walliserspezialitäten

365 Tage im
Jahr für Sie da!

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	**von 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr**
Freitag und Samstag	**von 11.00 Uhr bis 23:00 uhr**

Deklaration Fleisch und Fisch

Wir beziehen unsere Fleisch- und Fischprodukte von örtlichen Lieferanten

Fleisch

Kalb: Schwein / Schweiz
Rind: Schweiz / Brasilien / Argentinien
Lamm: Wallis / Schweiz / Australien / Neuseeland
Geflügel: Schweiz / Ungarn

Fisch

Eglifilet - Fischzucht Wallis
Kalamarringe im Teig -Italien
Seezungenfilet - Holland
Rauchlachs , Lachsfilet - Norwegen
Muscheln halbe grün - Neuseeland
Riesenkrevetten, Seppie gross und klein, Vongole ohne Schale, Pulpo klein, Schwertfisch - Vietnam
Kalamarringe Natur, Kalamar ganz, Thunfisch- Thailand
Pulpo gross - Marokko
Wolfsbarschfilet - Türkei
Noix St. Jaques – USA

Einkassieren der Konsumation bei grösseren Gruppen

Bei grösseren Gruppen (mehr als 10 Personen) 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 6.--

Kraftbrühe mit Ei / Consommé à l'oeuf / Clear soup with egg / Brodo con uovo 6.--

Tomatencreme-Suppe / Potage crème de tomate / Tomato cream soup / Zuppa di pomodoro 7.--

Zuppa pavese mit Toastscheibe und Eigelb 7.50
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 7.50

Salate / Salades / Salads / Insalate

Grüner Salat / Salade verte / Green salad / Insalata verde 8.--

Gemischter Saison Salat / Salade mêlée de saison / Small mixed salad / Insalata mista 9.50

Nüssler-Salat mit Ei und Speck / Salade de rampon avec oeuf et lard 9.50
Rampo-salade with eggs and ham/Insalata formentino con uovo e prosciutto

Grosser gemischter Salatteller mit Ei 18.50
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 9.50
Grillierte Brotscheiben mit Pestoaufstrich, 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
mit Olivenöl und Basilikum 15.--
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 17.--
Rohes dünngeschnittenes Rindfleisch mit Parmesansplitter, Olivenöl kaltgepresst, Zitronensaft, Salz und Pfeffer
Fines tranches de boeuf cru avec parmesan et l'huile d'olive pressée à froid, 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 parmigiano, olio di oliva extra vergine, limone, sale e pepe

Kleiner Walliserteller 18.50
Trockenfleisch, Hamma, 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 18.50
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
(Antipasto mare) Meeresfrüchtesalat lauwarm 18.50
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 **15.50**
Ail, huile d'olive et petits piments / Garlic, olive oil and pimientos /Aglio, olio e peperoncino

Spaghetti alla napoletana mit feiner hausgemachter Tomatensauce **15.50**
Avec une fine sauce tomate maison / With fine home made tomato sauce /
Con delicata salsa al pomodoro fatta in casa

Spaghetti alla bolognese mit einer delikaten Fleischsauce **17.50**
Avec une sauce de viande délicate / With a fine meat sauce /
Con delicato ragù di carne

Penne al Gorgonzola mit Gorgonzola und Rahm **18.50**
Gorgonzola et crème / Gorgonzola and cream / Gorgonzola e panna

Spaghetti al Pesto Genovese mit Basilikumsauce, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl **18.50**
Au basilic, ail, pignons, parmesan et huile d'olive / Sauce with garlic, pine nuts, parmesan and olive oil /
Salsa al basilico, aglio, pinoli, parmigiano e olio di oliva

Spaghetti all'amatriciana mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoncini, Speck **21.--**
Avec tomates, oignons, petits piments, lard / With bacon, tomatoes, onions and peppers /
Con pomodoro, cipolle, peperoncino e pancetta

Spaghetti vongole - leckere Venusmuscheln an Tomatensauce (ohne Schalen) **21.--**
Délicieuses vongole à la sauce tomate (sans coquilles) / Tasty venus mussels in tomato sauce (no shell) /
Con vongole veraci in salsa di pomodoro

Spaghetti Carbonara mit Speck, Rahm und Eigelb **21.--**
Avec du lard, crème et jaune d'oeuf / With Bacon, cream and egg yolk / Con panna, pancetta e tuorlo d'uovo

Tortellini gratinati mit Parmesan und Rahm, gratiniert **21.--**
Tortellini avec parmesan et crème, gratiné / Tortellini, oven baked with parmesan cheese /
Tortellini gratinati con parmigiano e panna

Penne arrabbiata mit Tomaten, Peperoncini und Knoblauch (scharf) **21.--**
Tomates, petits piments et ail / Tomatoes, peppers and garlic / Pomodoro, peperoncino, aglio

Tagliatelle "Channa" champignons e prosciutto crudo mit Rohschinken und Pilzen an Tomatensauce **23.--**
Jambon cru et champignons / Cured ham and mushrooms / Champignon e prosciutto crudo

Tagliatelle al Salmone - geräucherter Lachs, Dill und Rahm **23.--**
Saumon fumé, crème et aneth / Smoked salmon with cream and dill /
Salmone affumicato, con panna e aneto

Spaghetti frutti di mare - feine gemischte Meeresfrüchte an Tomatensauce **24.50**
Mélange de fruits de mer à la sauce tomate / Mixed sea-food in tomato sauce /
Delicati frutti di mare in salsa di pomodoro

Penne all'Abruzzese mit Rindfleisch, Knoblauch, Peperoncini, Cherrytomaten und Tomatensauce (scharf) **24.50**
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

Spaghetti Sempione - Kalbsgeschnetzeltes an feiner Rahmsauce **25.--**
Emincé de veau avec une fine sauce à la crème / Sliced veal in a fine cream sauce /
Con sminuzzato di vitello, salsa alla panna e funghi

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

Risotto milanese - mit Safran / Risotto à la milanaise au safran / Risotto with saffron / Risotto alla milanese **20.--**

Risotto nach Hausart - Weisswein-Risotto mit Spinat und Pesto – serviert in Parmesan-Kruste **21.--**
Risotto au vin blanc, aux épinards et au pesto / White wine risotto with spinach and pesto /
Risotto al vino bianco con spinaci e pesto, servito in crosta di formaggio

Risotto mit Steinpilzen / Risotto avec des cèpes / Risotto with ceps / Risotto con funghi porcini **22.--**

Risotto frutti di mare - sämig gekochter Risotto mit Meeresfrüchten **24.50**
Risotto épais et crémeux aux fruits de mer / Creamy risotto with sea-food /
Risotto ai frutti di mare

Gnocchi alla napoletana mit feiner hausgemachter Tomatensauce **17.50**
Avec une fine sauce tomate maison / With house-made tomato sauce /
Con delicata salsa al pomodoro fatta in casa

Gnocchi alla bolognese mit einer delikaten Fleischsauce **18.50**
Avec une sauce de viande délicate / With a meat sauce /
Con delicato ragù di carne

Gnocchi al gorgonzola mit Gorgonzola und Rahm **18.50**
Gorgonzola et crème / Gorgonzola and cream / Gorgonzola e panna

Gnocchi alla Piemontese mit Salbei, Butter und Parmesan **18.50**
Avec sauge, beurre et parmesan / Potato gnocchi in a sauce with sage, butter and parmesan /
Con salvia, burro e parmigiano

Lasagne verdi „Hausart“ - an einer feinen Fleischsauce, im Ofen gratiniert **22.--**
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

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 oder Prosciutto **9.50**
Mini-pizza Margherita ou Prosciuto / Small Pizza Margherita or with ham / Mini pizza Margherita o Prosciutto

Spaghetti Donald Duck - mit Tomaten, Rahm- oder Bolognesesauce **9.50**
Sauce tomate, sauce à la crème ou sauce bolognaise / Tomato, cream or bolognaise sauce /
Salsa al pomodoro, alla panna o Bolognese

Pippi Langstrumpf Teller - Risotto mit Parmesan **9.50**
Risotto avec parmesan / Risotto with parmesan / Risotto con parmigiano

Asterix Teller - Paniertes Schnitzel mit Pommes frites **11.50**
Escalope panée accompagnée de frites / Breaded escalopes with French fries /
Scaloppine impanate con patatine fritte

Chicken Nuggets **11.50**
Poulet Nuggets / Poulet nuggets avec frites / Pezzetti di pollo impanati, fritti con patatine

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

MARGHERITA - Tomaten, Mozzarella, Oregano und Basilikum **14.50**
Tomates, mozzarella, origan et basilic / Tomatoes, mozzarella, oregano and basil / Pomodoro, mozzarella, origano e basilico

NAPOLI - Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano **15.50**
Tomates, mozzarella, anchois, câpres et origan / Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, oregano / Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano

PROSCIUTTO - Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano **18.50**
Tomates, mozzarella, jambon, origan / Tomatoes, mozzarella, ham, oregano / Pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano

GORGONZOLA - Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano **18.50**
Tomates, mozzarella, gorgonzola, origan / Tomatoes, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano / Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, origano

TONNO - Tomaten, Mozzarella, Thunfisch **18.50**
Tomates, mozzarella, thon / Tomatoes, Mozzarella, Tuna / Pomodoro, mozzarella, tonno

QUATTRO STAGIONI - Tomaten, Mozzarella, Artischockenherzen, Schinken, Champignons, Oliven, Peperoni **19.50**
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

VEGETARIANA - Tomaten, Mozzarella, verschiedene Gemüse, Oregano, Basilikum **19.50**
Tomates, mozzarella, légumes divers, origan, basilic / Tomatoes, mozzarella, various vegetables, oregano, basil / Pomodoro, mozzarella, verdure miste, origano, basillico

PROSCIUTTO FUNGHI- Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano **19.50**
Tomates, mozzarella, jambon, champignons de Paris, origan / Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, oregano / Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, origano

HAWAI - Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas **19.50**
Tomates, mozzarella, jambon, ananas, origan / Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple, oregano / Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas, origano

ATOMICA - Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze, Peperoncino, Sardellen, **22.50**
scharfer Salami, Oregano, schwarze Oliven / Tomates, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, petits piments anchois, salami fort, origan, olives noires / Tomatoes, Mozzarellla, ham, artichokes, mushrooms, pimientos, anchovies, spicy salami, oregano, black olives / Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, peperoncino, acciughe, salame piccante origano, olive nere

CALZONE RIPIENO - Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei und Basilikum **22.50**
Tomates, mozzarella, jambon, champignons de Paris, oeuf et basilic / Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, egg, basil / Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo e basilico

DIAVOLA - Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoncino, Salami, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven **22.50**
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

MAISON - Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Crevetten, Oregano **22.50**
Tomates, mozzarella, jambon, champignons de Paris, crevettes, origan / Tomatoes, Mozzarella, ham, Mushrooms / Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, gamberetti, origano

POULET – Tomaten, Mozzarella, Pouletstreifen und Kartoffelscheiben **23.--**
Tomates, mozzarella, emincé de poulet et pommes de terre / Tomatoes, mozzarella, slice of chicken breast and potatoes / Pomodoro, mozzarella, polo e patate

PARMA - Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Oregano **23.--**
Tomates, mozzarella, jambon cru, origan / Tomatoes, mozzarella, cured ham, oregano / Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, origano

SALMONE - Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs **23.--**
Tomates, mozzarella, saumon fumé / Tomatoes, Mozzarella, smoked salmon / Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato

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

FRUTTI DI MARE - Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Petersilie **23.50**
Tomates, mozzarella, fruits de mer, persil / Tomatoes, mozzarella, sea-food, parsley /
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo

GAMBERONI -Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Rucola, Cherry-Tomaten **24.50**
Tomates, mozzarella, crevettes géantes, roquette, tomates cherry / Tomatoes, Mozzarella, king prawns, rocket, Cherry-Tomatoes / Pomodoro, mozzarella, gamberoni, rucola, pomodori cherry

„Miss Italia“ Tomaten, Bufala-Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Cherry-Tomaten, Mozzarelline, Olivenöl und Parmesansplitter **24.50**
Tomates, mozzarella de bufala, roquette, jambon de Parme, tomates cherry, mozzarelline, l'huile d'olive et parmesan
Tomatoes, Bufala-Mozzarella, rocket, Parma ham, cherry tomatoes, mozzarelline, virgin olive oil, parmesan
Pomodoro, mozzarella, roquette, prosciutto di Parma, pomodori cherry, mozzarelline di bufala, olio di oliva e scaglie di parmigiano

„Campagnola“ Tomaten, Bufala-Mozzarella, grillierte Auberginen und Zuchetti, Cherry-Tomaten, Parmaschinken sowie Olivenöl **24.50**
Tomates, mozzarella de bufala,, aubergine grillée et gourgettes, tomates cherry, jambon de Parme et l'huile d'olive
Tomatoes, Bufala-Mozzarella, aubergines, courgettes, cherry tomatoes, Parma ham, virgin olive oil
Pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane e zucchetti, pomodori cherry, prosciutto di Parma, olio di oliva e parmigiano

„CHANNA“ Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Parmesansplitter sowie Olivenöl **24.50**
Tomates, mozzarella, fines tranches de boeuf cru avec parmesan et l'huile d'olive
Tomatoes, mozzarella, parmesan et fine slices of cured beef, parmesan, virgin olive oil
Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, scaglie di parmigiano, olio di oliva

„Vallesana“ Tomaten, Mozzarella, Trockenfleisch und Raclettekäse **28.50**
Tomatoes, mozzarella, viande séchée et fromage du valais
Tomatoes, Mozzarella, dried beef and local cheese
Pomodoro, mozzarella, carne secca Vallesana e formaggio Vallesano

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

Fischgerichte / Poisson / Fish plates / Pesci

Frische Eglifilet „schöne Fischerin“ in Butter gebacken (aus Walliser-Zucht) **39.50**
Filet de perche „belle poissonnière“ Frit au beurre
Perch filet „beautiful fisher lady“Baked in butter
Filetto di pesce persico „bella pescatrice” rosolato nel burro

Frische Eglifilet „Veveysanne“ in Butter gebraten an würziger Kräutersauce (aus Walliser-Zucht) **39.50**
Filet de perche „à la veveysanne“ Frit au beurre, avec une sauce aux fines herbes épicé
Filet of Perch „Veveysanne“ fried in butter with an aromatic herb sauce
Filetto di pesce persico „alla Veveysanne“ rosolato nel burro, con saporita salsa di erbe

Seezungenfilets „Caprice“ mit Früchten, Reis und Currysauce **37.50**
Filet de sole „caprice“ avec des fruits, du riz et une sauce au curry
Sole filet „Caprice“ with fruit, rice and curry sauce
Filetto di sogliola „Capriccio“ con frutta, riso e salsa al curry

Seezungenfilets „Müllerinnen-Art“ in Butter gebacken **37.50**
Filet de sole „à la meunière“ Frit au beurre
Filet of Sole „Miller's Wife“ fried in butter
Filetto di sogliola „alla mugnaia“ cotto al forno con burro

Calamari im Bierteig serviert mit Tartarsauce **19.50**
Calamars à la pâte a bière servis avec une sauce tartare
Calamary in beer batter served with tartar sauce
Calamari con pastella alla birra serviti con salsa tartare

Calamari an einer pikanten Tomatensauce **19.50**
Calamars avec une sauce tomate épicé
Calamary in a spicy tomato sauce
Calamari piccanti in salsa al pomodoro piccante

Fleischgerichte / Plats de viande / Meats / Carni

Kalbs- oder Schweinsbratwurst an einer rassigen Zwiebelsauce mit Rösti **18.--**
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 **20.--**
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 **27.--**
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 **27.--**
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 **29.50**
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-Parmesankäse-Mantel **35.--**
Escalope de veau enrobée d’oeuf et de parmesan / Veal escalopes in egg and parmesan cheese / Scaloppine di vitello in mantello di uovo e parmigiano

Saltimbocca alla romana - Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei **38.--**
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** **46.--**
kleine Portion / petite portion / small portion / piccola porzione 140 Gramm *36.50*
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** **40.--**
kleine Portion / petite portion / small portion / piccola porzione 140 Gramm *30.--*
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 **37.--**
Steak de boeuf „Madagascar“ - steak de boeuf avec une sauce au poivre vert / Beef steak „Madagascar“ in a green pepper sauce / Costata di manzo „Madagascar“ con salsa al pepe verde

Rindstroganoff mit Reis **37.--**
Boeuf Stroganov avec du riz
Beef Stroganoff with rice
Stroganoff di manzo con riso

Lammfilet mit Pilzen **37.--**
Filet d’agneau aux champignons / Filet of lamb with mushrooms / Filetto di sella di agnello con funghi

Kalbsrahmschnitzel an einer feinen Champignons-Rahmsauce mit Nudeln **38.--**
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 oder Gemüse
Tous les plats de viande sont servis avec au choix, les accompagnements suivants :
pâtes, risotto, frites, gnocchi ou légumes
With all meat dishes a choice of French fries, pasta, rice, gnocchi or vegetables are included
Tutti i piatti a base di carne sono serviti a scelta con i contorni seguenti: pasta, risotto, patate fritte, gnocchi o legumi

Haus-Spezialitäten / Spécialités de la maison
House-Specilalities / Specialita della casa

Carpaccio **24.--**
Rohes dünngeschnittenes Rindfleisch mit Parmesansplitter, Olivenöl kaltgepresst, Zitronensaft, Salz und Pfeffer
Fines tranches de boeuf cru avec parmesan et l'huile d'olive pressée à froid, 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 parmigiano, olio di oliva extra vergine, limone, sale e pepe

Frische Kalbsleber mit Rösti **29.50**
Foie de veau avec rösti au beurre
Calf's liver and Rösti" with butter (grated and sautéd potatoes)
Fegato di vitello e „Rösti"

Rindstartar mit Toast, Butter, Pommes frites (in der Küche zubereitet) **34.50**
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 Champignos-Sauce mit Butterrösti **38.--**
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 sautéd potatoes)
Sminuzzato di vitello salsa alla panna con funghi e „Rösti"

Kalbsschnitzel paniert „CHANNA" dünn geschnittenes Kalbsschnitzel **38.--**
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 **39.50**
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 fromaggio, impanata

Reis Casimir - Kalbfleisch an rassiger Currysauce auf Reisbett **33.--**
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

Holzfällersteak 250 Gramm - Rumsteak mit Kräuterbutter **39.50**
Steak „bûcheron" 250 grammes Rumsteak servi avec du beurre aux fines herbes
„Woodcutter" steak, 250 grams served with herbs
Steak „bûcheron" 250 grammi Bistecca di manzo servita con burro alle erbe

Schweins-Cordon bleu 250 Gramm - Schweinsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, paniert **37.--**
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 **35.--**
Gamberoni – „CHANNA" Crevettes géantes avec du riz
Gamberoni – „CHANNA" king prawns, with riz,
Gamberoni – „CHANNA" gamberoni con riso

Meerfrüchteteller (Antipasto mare) Meeresfrüchtesalat lauwarm **27.--**
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 oder Gemüse
Tous les plats de viande sont servis avec au choix, les accompagnements suivants :
pâtes, risotto, frites, gnocchi ou légumes
With all meat dishes a choice of French fries, pasta, rice, gnocchi or vegetables are included
Tutti i piatti a base di carne sono serviti a scelta con i contorni seguenti: pasta, risotto, patate fritte, gnocchi o legumi

Walliser Spezialitäten / Les specialités du pays
Local-Specilalities / Specialita Vallesane

Portion Walliser Hobelkäse 9.50
Portion rebib de fromage / Thinly sliced mature local cheese Chipped cheese / Piatto di formaggio Vallesano

Walliser Trockenwurst mit Nüssen 9.50
Saucisse valaisanne avec des noix / Local dried sausage with nuts / Salsiccia Vallesana servita con noci

Walliser Teller - Trockenfleisch, luftgetrockneter Speck, Rohschinken, Trockenwurst und Käse 27.50
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

Walliser Trockenfleisch 28.--
Assiete de viande séchée du valais / Dried beef / Piatto di carne secca Vallesana

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 9.50
Assiette de raclette avec pommes de terre en robe / Melting slices of Swiss cheese served with potatoes /
Formaggio fuso servito con patate con buccia

Rösti mit 2 Eier 19.--
Rösti avec 2 oeufs / Rösti with 2 eggs / Rösti con 2 uova

Rösti „Channa“ mit Speck, Spiegelei und Raclettekäse 22.--
Rösti avec lard, oeuf et fromage du raclette / Rösti with ham, egg and swiss cheese /
Rösti con lardo, uovo e formaggio “raclette”

Käseschnitte natur 19.--
Tranche au fromage nature / Cheese toast / Pane con formaggio gratinato

Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei 20.--
Tranche au fromage, jambon et oeuf / Cheese toast with ham and egg /
Pane con prosciutto, formaggio gratinato e uovo fritto

Käseschnitte mit gedünsteten Zwiebeln 19.50
Tranche au fromage avec oignons / Cheese toast with onions /
Pane con formaggio gratinato e cipolle

Käsefondue „CHANNA“ natur 22.--
Fondue au fromage „CHANNA“ nature / Cheese fondue “Channa” style / Fonduta di formaggio

Käsefondue mit Tomaten und Pellkartoffeln 23.--
Fondue au fromage aux tomates et pommes de terre / Cheese fondue with potatoes /
Fonduta di formaggio con pomodoro e patate

Käsefondue mit Safran 23.--
Fondue au fromage au safran / Cheese fondue with Saffron / Fonduta di formaggio allo zafferano

Alle Verkaufspreise verstehen sich in CHF inkl. Mehrwertsteuer

Restaurant Pizzeria Channa Brig GmbH – Furkastrasse 5 – Postfach 139 – 3900 Brig
Gesellschafter: Ambros Summermatter
Geschäftsführung : Ambros Summermatter und Jacqueline Summermatter-Walch

365 Tage im Jahr für Sie da!

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

Jacqueline & Ambros Summermatter-Walch
Furkastrasse 5
3900 Brig