

VORSPEISEN | STARTERS

Herbstsalat

Johannisbeeren, Nüsse, Feigen, Entenbrust

Autumn salad

Currants, nuts, figs, duck breast

CHF 16

Kürbiscremesuppe mit Schlagrahm

Pumpkin cream soup with cream

CHF 9

Zucchetticremesuppe

Croûtons, Trüffelöl

Courgette cream soup

Croutons, truffle oil

CHF 9

Lachstatar

Avocado

salmon tartare

avocado

CHF 32 | 180 Gramm

CHF 21 | 120 Gramm

Tatar vom Hirsch

geröstete Nüsse, Rucola, Zopf

Tatar of venison

roasted nuts, rocket, plait

CHF 34 | 180 Gramm

CHF 24 | 120 Gramm

Vitello Tonnato aus dem Norden

Kapernäpfel, rote Zwiebeln, Ei

Vitello Tonnato from the North

caper apples, red onions, egg

CHF 32 | Gross

CHF 21 | Klein

Carpaccio vom Hirsch

Pfifferlinge, Johannisbeeren, Hobelkäse

Carpaccio of venison

Chanterelles, currants, sliced cheese

CHF 19

Rohschinken vom Reh

Frischer Büffelmozzarella, Artischocken

Raw ham of deer

Fresh buffalo mozzarella, artichokes

CHF 19

la piazzetta

Unaufdringlich und Freiräume schaffend, in denen Du Dich wohlfühlst. Alles dreht sich um dieses Konzept. Unsere La Piazzetta ist eine gute Mischung aus Eatery und Apérobar, die sich sowohl für die Geselligkeit, sowie auch für Gemütlichkeit empfiehlt.

Es wird nicht merkwürdig sein, eine Bitte direkt an unser Team richten zu können - fast wie in einer heimischen Küche, in der der Koch die Mutter oder der Lebengefährte ist. Also versuchten wir, die entspannte Atmosphäre von Momenten, die wir mit unseren Lieben verbringen, wieder herzustellen.

Dein
#TeamStockalperhof

PASTA HAUSGEMACHT | HOMEMADE

- il pastificio** Trüffelravioli
Salbeibutter, Parmesanflocken
Homemade truffle ravioli
sage butter, parmesan flakes
CHF 32
- il pastificio** Gnocchi alla Sorrentina
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum
Homemade gnocchi alla Sorrentina
tomato sauce, buffalo mozzarella, basil
CHF 23
- il pastificio** **Carnaroli Risotto**
Steinpilze, Chicore
Carnaroli risotto
porcini mushrooms, chicory
CHF 26
- il pastificio** Hausgemachte Spaghetti
Aglio, olio e peperoncino, Burrata Creme
Homemade spaghetti
aglio, olio e peperoncino, burrata creme
CHF 24
- il pastificio** Mezze maniche
Tomatensauce, Tintenfisch
Mezze maniche
with octopus ragout
CHF 24
- il pastificio** **Kartoffel-Kürbisgnocchi**
Käsesauce
Potato and pumpkin gnocchi
Cheese sauce
CHF 24
- il pastificio** **Tagliatelle**
Wildschwein-Bolognese
Tagliatelle
Wild boar bolognese
CHF 26
- il pastificio** **Ravioli mit Kakao**
Gefüllt mit Hirsch, Scamorza Käse, Steinpilzjus
Ravioli with cocoa
Filled with venison, scamorza cheese, porcini jus
CHF 26
- il pastificio** **Waldbeeren-Risotto**
Lambrusco, Mascarpone
Wild berry risotto, mascarpone
Lambrusco
CHF 24

il pastificio

wo Mama das Rezept noch kennt

Unsere Pasta ist wie wir: traditionell, vielfältig und einfach unwiderstehlich. Wie es unser Slogan schon sagt: "wo Mama das Rezept noch kennt", sind geschmacklich, einwandfreie Rohmaterialien die Grundlage unserer Pasta-Produkten. Die verwendeten Zutaten stammen, wann immer möglich, von Produzenten aus dem Wallis und den übrigen Schweizer Kantonen, zu denen ein enger Kontakt gepflegt wird. Bei unseren hauseigenen Füllungen, spielen saisonale „Nationalhelden“ die Hauptrolle, inspiriert durch die walliser- und italienische Kultur.

Dein
#TeamStockalperhof

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Rindsfilet 200 Gramm
Morchelsauce, Gemüse
Beef fillet 200 gramm
morel sauce, vegetables
CHF 45

Lachstranche gebraten
Joghurt-Mayo Dip
Fried salmon slice
Joghurt-Mayo dip
CHF 26

Rehpfeffer, Wildbeilagen
Deer pepper, venison side dishes
CHF 28

Hirschmedaillon
Pfifferlinge, Wildbeilagen
Venison medallion
Chanterelles, game garnishes
CHF 36

Hirschkoteletten grilliert
Grilled venison chops
CHF 36

Wildschweinbacken, Barolosauce
Wild boar cheeks, barolo sauce
CHF 29



Wildbeilagen
Rosenkohl mit Speck, Rotkraut, Trauben, Birne mit
Zwiebelmarmelade, glasierte Marroni, Spätzli
Venison side dishes
Raw cabbage with bacon, red cabbage, grapes,
pear with onion jam, glazed chestnuts, spaetzli
CHF 24



+ Beilagen
Risotto, Hausgemachte Tagliatelle, Pommes Frites,
Gnocchi an Salbeibutter

+ Side dishes
risotto, homemade tagliatelle,
french fries, Gnocchi with sage butter

LA TERRAZZA

Im Restaurant La Terrazza triffst Du Dich, um gesellig zusammensitzen und zwanglos zu plaudern. In unserem Restaurant, auf unserer Terrasse und der Terrassenlounge fliesst alles zusammen. Hier begegnen sich Generationen zum Reden, Lachen, Gesellig sein. Hier pflegst Du die hohe Kunst des süssen Nichtstuns.

Die gemütliche Atmosphäre ist eine Besonderheit unseres La Terrazza Küchenkonzeptes, das sich je nach den verschiedenen Momenten des Tages sowohl für die Intimität als auch für die Geselligkeit eignet.

Dein
#TeamStockalperhof

DESSERT



Kastanienmousse

Chestnut mousse

CHF 9



Eiercreme, Waldbeerenfrüchte

Egg cream, wild berries

CHF 11



Zartbitter Tartufo

Haselnüssen, Baileys

Dark chocolate truffle

Hazelnuts, Baileys

CHF 14

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien auslösen können, informieren wir Dich gerne auf Anfrage.

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

BELLA VISTA

Bella Vista - der Ort, an dem unvergessliche Momente geschaffen werden. In unserer kleinen Welt des Stockalperhof rückt man gerne näher zusammen. Man sieht sich, man grüsst sich, man kennt sich. Denn hier bei uns in Brig-Glis, im Stockalperhof, trifft aufrichtige Gastfreundschaft auf traditionellen Charme. Einfach gesagt: dynamisch und ausgesprochen lebendig.

Menschlich zu sein ist unser Verständnis vom Miteinander. Wir haben Spass, an dem was wir tun und das merkt man uns an. Ein Manifest für etwas Besonderes, für Qualität und echte Herzlichkeit.

Dein
#TeamStockalperhof