

# HÄRZLICH WILLKOMMEN

## WARM WELCOME

# COMMERCE

**Gemeinsam eine unvergessliche Zeit erleben, das ist unser Ziel. Italien zum Erleben, direkt am Sebastiansplatz in Brig-Glis.**

**Italien steht für Stil, Design, Eleganz, Qualität und Mode - Werte, welche auch wir in unserem neuen Restaurant Commerce vertreten. Bei uns erlebst Du den italienischen Lebensstil hautnah. Mit unserer italienischen modernen Küche mit frischen Produkten erfährst du was ehrliche, gesunde und regionale italienische Küche bedeutet.**

**Having an unforgettable time together is our goal. Italy to experience, right on Sebastiansplatz in Brig-Glis.**

**Italy stands for style, design, elegance, quality and fashion - values that we also represent in our new restaurant Commerce. With us you will experience the Italian lifestyle up close With our Italian modern. Kitchen with fresh products you will find out what honest, healthy and regional Italian cuisine means.**

# VORSPEISEN / APPETIZER

Vitello tonnato, Mayonaise-Thunfischsauce  
Vitello tonnato, mayonnaise tuna sauce

CHF 29

Rindstatar, leicht scharf, Toast, Butter  
Beef tartare, slightly spicy, toast, butter

CHF 28

Rindscarpaccio, Gorgonzolacreme, Stangensellerie, Nüsse  
Beef carpaccio, gorgonzola cream, celery, nuts

CHF 24

Tris Piemonte, Auswahl aus allen drei Vorspeisen  
Tris Piemonte, choice of all three starters

CHF 29

Hausmarinierter Lachs, Butter, Fenchel-Orangensalat, Toast  
Home marinated salmon, butter, toast, fennel and orange salad

CHF 22

Schwertfischcarpaccio, Wassermelone  
Swordfish carpaccio, watermelon

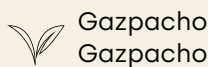
CHF 22

Hausgemachte Frühlingsrolle, Crevetten-Gemüsefüllung, Soyasauce  
Homemade spring roll, shrimp and vegetable filling, soy sauce

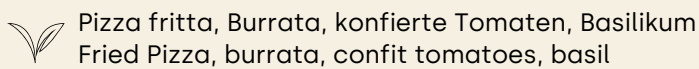
CHF 18

Tris Mare, Auswahl aus allen drei Vorspeisen  
Tris Mare, choice of all three starters

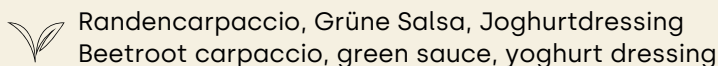
CHF 29



CHF 12



CHF 18



CHF 19

Tris Vegi, Auswahl aus allen drei Vorspeisen  
Tris Vegi, choice of all three starters

CHF 24

# TEIGWAREN & RISOTTO / PASTA & RISOTTO



Hausgemachte mezze maniche, drei Tomatensauce  
Homemade mezze maniche, three tomato sauce

CHF 19



Gnocchi, Salbeibutter, Parmesansplitter  
Gnocchi, sage butter, parmesan slivers

CHF 22

Maccheroncino, Basilikumpesto, Riesencrevetten  
Maccheroncino, basil pesto, king prawns

CHF 24



Risotto, Pepperonicreme, Pinienkerne, Parmesancreme  
Risotto, pepperoni cream, pine nuts, parmesan cream

CHF 24

Spaghetti, Venusmuscheln, Bottarga  
Spaghetti, clams, Bottarga

CHF 28



Ravioli Auberginenfüllung, Tomatensauce, Ricottakäse  
Ravioli aubergine filling, tomato sauce, ricotta cheese

CHF 22

Hausgemachte Tagliatelle, Bolognese  
Homemade Tagliatelle Bolognese

CHF 24

# HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Rindsfilet mit Spinatkruste, Morcheln, Marktgemüse  
Beef fillet with spinach coat, morels, seasonal vegetables

CHF 52

Lammfilet, Kartoffel-Selleriepüree  
Lamb fillet, mashed potatoes and celery

CHF 49

Entenbrust, Auberginen, Pepperonisauce  
Duck breast, eggplant, pepperoni sauce

CHF 32

Kabeljau frittiert, Livornese - Art  
Fried cod, Livornese - Style

CHF 29

Tintenfisch grilliert, Italienischer Tomatensalat mit Oliven  
Grilled octopus, Italian tomato salad with olives

CHF 29

## BEILAGEN / SIDE DISHES

Pommes-frites  
French fries

Hausgemachte Tagliatelle an Butter  
Home made Tagliatelle

Grana Padano Risotto  
Grana Padano Risotto

Herkunft Wurstwaren: Italien / Schweiz  
Herkunft Speck / speck / bacon: Schweiz  
Herkunft Rind / manzo / beef: Schweiz, Neuseeland, Irland, Schottland  
Herkunft Garnelen / gamberi / shrimps: Thailand  
Herkunft Kalb/ vitello / veal: Schweiz  
Herkunft Schwein / maiale / porc: Schweiz, Spanien, Italien

# SÜSSSÜßSEN / DESSERT

Tiramisu, Schokocrumble  
Tiramisu and chocolate crumble

CHF 11

Cheesecake mit Früchten  
Cheesecake with fruits

CHF 11

Halbgefrorenes von Weisser Schokolade, Himbeersauce  
White chocolate semifreddo, raspberry sauce

CHF 11

Crepes Suzette, Orangensauce, Vanilleeis  
Crepes Szuette, orange sauce, vanilla ice cream

CHF 15

Savarin al limoncello, Gelato "Fior die latte", Schlagrahm  
Savarin with limoncello liquer, gelato "Fior di latte", whipped cream

CHF 11