





Zuerst...

Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse Carpaccio de cerf et fromage raboté de Binn	14.-
Beefsteak-Tatar mit Toast 70g oder 140g Beefsteak-tatare sur toast 70 g ou 140g	16.-/29.-
Melone mit Gommer Rohschinken Melon au jambon cru	10.-/18.-
Geflügelcremesuppe mit Ingwer Crème de volaille au gingembre	8.-
 Tomatencremesuppe mit Basilikumrahm Crème de tomates à la crème basilique	8.-
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen Consommé Céléstine	6.-
Tagessuppe Potage du jour	6.-
 Grüner Salat Salade verte	6.-
 Gemischter Salat Salade panachée	8.-
Saisonsalat mit Champignons, Speck und Brotwürfel Salade de saison aux champignons, lard et croûtons	12.-
Salat mit Rauchlachs und Krevetten an Tomatenvinaigrette Salade de saumon fumé aux crevettes à la vinaigrette de tomates	15.-
 Knoblauchtoast (als Salatbeilage) Toast à l'ail	4.-



Und dann...

- | | |
|--|------|
|  Frische Nudeln an einer Steinpilzsauce
Nouilles fraîches à la sauce aux bolets | 21.- |
|  Walliser Kräuterspaghetti an einer Tomatenrahmsauce
Spaghetti aux fines herbes valaisannes, sauce tomate à la crème | 17.- |
|  Vegirösti mit Gemüse und Spiegelei
Rösti végétarien aux légumes et à l'oeuf | 19.- |
| Rösti mit Spiegeleiern und Speck
Rösti aux oeufs et au lard | 18.- |
|  Gemüseteller mit frischen Pilzen
Légumes variés aux champignons frais | 22.- |
| Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei
Croûte au fromage au jambon et à l'oeuf | 18.- |
|  Käsefondue (ab 2 Personen)
Fondue au fromage (dès 2 personnes) | 22.- |
| Kleines, paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse
und Pommes frites
Petite escalope de porc panée, légumes et pommes frites | 21.- |
|  Zucchetti mit einer Ei-Parmesan-Kräuterfüllung
an Tomatensauce und mit Käse überbacken
Courgettes farcis (oeuf, Parmesan, fines herbes)
à la sauce tomates et fromage gratiné | 19.- |

Vielleicht einen Alpenblick-Klassiker...

Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Gommer Rohschinken und Käse, serviert mit Gemüse und Pommes frites Cordon-bleu de porc, légumes et pommes frites	32.-
"Black & White" (Swiss Prim-Rindshuffilet mit Marsala- und Bearnaisesauce) mit buntem Gemüse und Pommes frites "Black & White" (aloyau de boeuf à la sauce Marsala et Bearnaise) bouquet de légumes et pommes frites	42.-
Lammentrecôte an Kräuterzwiebelsauce mit einer Gemüsevariation und Kartoffelgratin Entrecôte d'agneau à la sauce aux fines herbes-ognion, légumes et gratin de pommes de terre	39.-
Lammkoteletten an Honig-Orangensauce mit Gemüse Côtelettes d'agneau à la sauce miel-orange aux légumes	35.-
Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen und Rösti Emincé de veau aux champignons frais et rösti	32.-

Oder etwas Kaltes...

Walliserteller	22.-
Assiette valaisanne	
Walliser Trockenfleisch	24.-
Viande séchée du Valais	
Binntaler Hobelkäse mit Walliser Roggenbrot	16.-
Fromage raboté du Binn, pain de seigle du Valais	
Walliser Trockenfleisch und Hobelkäse gemischt	20.-
Viande séchée et fromage raboté	
Erner z'Vieri (Speck, Hauswurst, Käse)	12.-
Goûter d'Ernen (lard, saucisse maison, fromage)	
Lyoner Wurstsalat	14.-
Salade de saucisson de Lyon	
 Grosser Salatteller	16.-
Grande assiette de salades	
 Kleiner Salatteller	10.-
Petite assiette de salades	

Vielleicht noch ein....

Birnengratin mit Zimteis Gratin de poires à la glace canelle	9.-
Joghurt-Limonenmousse mit Melonenkugeln Mousse au yogourt et aux limes et melon	9.-
Caramelcreme nach Grossmutter Art Crème caramel	8.-
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis Strouzel aux pommes à la sauce vanille ou glace vanille	7.-

Etwas Leichtes...

Gebratenes Pouletbrüstli mit Kirschtomaten und Mozzarellakugeln an Zitronenbalsamessig Sûpreme de volaille aux tomates cherry et mozzarella au balsamique citron	18.-
Roastbeef mit Tatarsauce und buntem Salat Roastbeef à la sauce tatare et salade panachée	26.-

Fitnesssteller

Lachstranche gebraten Tranche de saumon rôti	25.-
Rindshuftsteak vom Grill mit Kräuterbutter Steak de boeuf grillé au beurre aux fines herbes	34.-
Pouletbrust vom Grill mit Früchten Sûpreme de volaille grillé aux fruits	22.-
Lammhuftranchen vom Grill mit Knoblauchbutter Tranches d'ailoyau d'agneau grillées au beurre à l'ail	34.-

Die Fitnesssteller werden mit einem gemischten Salat serviert
Les plats "Fitness" sont servi avec salades assorties