

Zuerst


Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse 20.-
Carpaccio de cerf et fromage raboté de Binn

 **Kürbiscremesuppe mit Rahm** 10.-
Crème de courge avec crème chantilly

Kraftbrühe mit kleinen Käseschnittchen 8.-
Bouillon aux copeaux de fromage

Tagessuppe 7.-
Potage du jour

 **Grüner Salat** 8.-
Salade verte

 **Gemischter Salat** 10.-
Salade mêlée


**Nüsslisalat mit Ei, kross gebratener Rohschinken,
Himbeerdressing** 15.-
*Salade de mâche avec oeuf, jambon cru croustillant
vinaigrette à la framboise*

Wild in den Herbst

Hirschpfeffer "Alpenblick" 34.-
Civet de cerf "Alpenblick"

Rehentrecôte an Preiselbeersauce 48.-
Entrecôte de chevreuil, sauce aux airelles rouges

Hirschentrecôte mit Champignonsauce 45.-
Entrecôte de cerf, sauce aux champignons

 ***Vegetarischer Herbstteller (Birne, Apfel, Rotkraut,
Rosenkohl, Marroni, Raven, Trauben, Pilze und Spätzli)*** 27.-
*Assiette végétarienne d'automne (poire, pomme, chou rouge,
choux de Bruxelles, chourave, raisins, champignons, spaetzli)*

***Alle Wildgerichte werden serviert mit Spätzli, Rosenkohl,
Rotkraut, Birne, Marroni***

*Tous les plats de chasse sont servis avec spaetzli,
choux de Bruxelles, chou rouge, poire et marrons*

Alpenblick Klassiker

***Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken
und Käse, serviert mit Gemüse und Pommes frites*** 35.-
Cordon-bleu de porc, légumes et pommes frites

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Spätzli 37.-
Emincé de veau aux champignons et spaetzli

***Rindsfilet mit Marsala- und Bearnaisesauce
buntem Gemüse, Pommes frites*** 56.-
*Filet de bœuf, sauce Marsala et Béarnaise,
bouquet de légumes et pommes frites*

Alpen-Zander, Krautstiele, Kürbisrisotto 49.-
Sandre des Alpes, Côtes de bettes, Risotto de courge

Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei 23.-
Croûte au fromage au jambon et à l'œuf

 ***Nudeln an Steinpilzsauce*** 25.-
Nouilles sauce aux cèpes

Oder etwas kaltes

<i>Walliserteller</i>	28.-
<i>Assiette valaisanne</i>	
<i>Walliser Trockenfleisch</i>	30.-
<i>Viande séchée du Valais</i>	
<i>Binntaler Hobelkäse mit Walliser Roggenbrot</i>	21.-
<i>Fromage raboté du Binn, pain de seigle du Valais</i>	
<i>Walliser Trockenfleisch und Binntaler Hobelkäse</i>	28.-
<i>Viande séchée et Fromage raboté du Binn</i>	
<i>Erner z'Vieri (Speck, Hauswurst, Käse)</i>	17.-
<i>Goûter d'Ernen (lard, saucisse maison, fromage)</i>	
 <i>Salatteller</i>	16.-
<i>Assiette de salades</i>	

Herbstmenü

Kürbisshot, Nüsslisalat, kross gebratener Rohschinken

Rehentrecôte, Preiselbeersauce, Wildgarnitur

Marroni Crème brûlée

3 Gang

Fr. 68.-

Menu d'automne

Shot de courge, salade de mâche, jambon cru croustillant

*Entrecôte de chevreuil, sauce aux aïrelles rouges,
garniture de chasse*

Marrons de crème brûlée

3 plats

Fr. 68.-