


## *Zuerst*

	<i>Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse</i> <i>Carpaccio de cerf et fromage raboté de Binn</i>	20.-
	<i>Kürbiscremesuppe mit Rahm</i> <i>Crème de courge avec crème chantilly</i>	10.-
	<i>Kraftbrühe mit kleinen Käseschnittchen</i> <i>Bouillon aux copeaux de fromage</i>	8.-
	<i>Tagessuppe</i> <i>Potage du jour</i>	7.-
	<i>Grüner Salat</i> <i>Salade verte</i>	8.-
	<i>Gemischter Salat</i> <i>Salade mêlée</i>	10.-
	<i>Nüsslisalat mit Ei, kross gebratener Rohschinken,</i> <i>Kürbisdressing</i> <i>Salade de mâche avec oeuf, jambon cru croustillant</i> <i>vinaigrette à la courge</i>	15.-
	<i>Herbstsalat, Alpen-Zander, Kürbisdressing</i> <i>Salade d'automne, Sandre des Alpes, vinaigrette à la courge</i>	21.-

## ***Wild in den Herbst***

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

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

 ***Vegetarischer Herbstteller (Birne, Apfel, Rotkraut, 28.-***  
***Rosenkohl, Marroni, Ravioli, Trauben, Pilze und Spätzli)***  
*Assiette végétarienne d'automne (poire, pomme, chou rouge, choux de Bruxelles, choucroute, 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***

<b><i>Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken und Käse, Gemüse, Pommes frites</i></b>	<b>35.-</b>
<i>Cordon-bleu de porc, légumes et pommes frites</i>	
<b><i>Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Spätzli</i></b>	<b>37.-</b>
<i>Emincé de veau aux champignons et spaetzli</i>	
<b><i>Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse</i></b> <b>Gross/Klein</b>	<b>34.-/25.-</b>
<b><i>und Pommes frites</i></b>	
<i>Escalope de porc panée, légumes et pommes frites</i>	
<b><i>Alpen-Zander, Gemüse, Country-Kartoffeln, Tartarsauce</i></b>	<b>49.-</b>
<i>Sandre des Alpes, légumes, pommes de terre country Sauce Tartare</i>	
<b><i>Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei</i></b>	<b>23.-</b>
<i>Croûte au fromage au jambon et à l'œuf</i>	
 <b><i>Nudeln an Steinpilzsauce</i></b>	<b>25.-</b>
<i>Nouilles sauce aux cèpes</i>	

## *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>	23.-
<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>	17.-
<i>Assiette de salades</i>	

## *Herbstmenü*

*Kürbisshot, Nüsslisalat, kross gebratener Rohschinken*

\*\*\*

*Rehentrecôte, Preiselbeersauce, Wildgarnitur*

\*\*\*

*Crème brûlée, glasierte Marroni*

*3 Gang*

*Fr. 68.-*

## *Menu d'automne*

*Shot de courge, salade de mâche, jambon cru croustillant*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Crème brûlée, Marrons glacés*

*3 plats*

*Fr. 68.-*