

Zuerst...

	Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse		20.-
	<i>Carpaccio de cerf et fromage raboté de Binn</i>		
	Swiss-Prim Beefsteak-Tatar	1/2 Port. 70g	20.-
	<i>Swiss-Prim tatare de bœuf</i>		
		Port. 140g	38.-
	Safrancremesuppe mit Rahm		10.-
	<i>Crème de safran avec crème chantilly</i>		
	Kraftbrühe mit kleinen Käseschnittchen		8.-
	<i>Bouillon aux copeaux de fromage</i>		
	Tagessuppe		7.-
	<i>Potage du jour</i>		
	Grüner Salat		8.-
	<i>Salade verte</i>		
	Gemischter Salat		10.-
	<i>Salade panachée</i>		
	Saisonsalat mit Champignons, Speck und Brotwürfel		15.-
	<i>Salade de saison aux champignons, lard et croûtons</i>		

Und dann...

	<i>Alpen-Zander, Lauchgemüse, Basmati-Reis</i>	49.-
	<i>Sandre des Alpes , légumes poireaux, riz basmati</i>	
	<i>Rösti mit Spiegeleiern und Speck</i>	25.-
	<i>Rösti aux oeufs au plat et au lard</i>	
	<i>Gemüseteller mit Basmati-Reis</i>	25.-
	<i>Assiette de légumes avec riz-basmati</i>	
	<i>Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei</i>	23.-
	<i>Croûte au fromage avec jambon et œuf au plat</i>	
	<i>Käsefondue (ab 2 Personen)</i>	26.-
	<i>Fondue au fromage (dès 2 personnes)</i>	
	<i>pro Person</i>	

Vegan/ Gluten & Laktosefrei

	<i>Red Thai-Curry im Basmati-Reisring</i>	28.-
	<i>Red Thai-Curry avec riz-basmati</i>	
	<i>Mais- Spaghetti an Tomatensauce</i>	22.-
	<i>Spaghettis de maïs à la sauce tomate</i>	

Vielleicht einen Alpenblick-Klassiker...

<i>Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken und Käse, Gemüse, Pommes frites</i>	35.-
<i>Cordon-bleu de porc farci au jambon cru et fromage, légumes et pommes frites</i>	
<i>Rindsfilet mit Marsala- und Bearnaisesauce, Gemüse, Pommes frites</i>	59.-
<i>Filet de bœuf, sauce Marsala et Béarnaise, bouquet de légumes et pommes frites</i>	
<i>Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Rösti</i>	37.-
<i>Emincé de veau aux champignons et Rösti</i>	
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse, Pommes frites</i>	Gross/Klein 34.-/25.-
<i>Escalope de porc panée, légumes et pommes frites</i>	<i>Grand/Petit</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>	