

## **Zuerst...**

<b>Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse</b>	<b>17.-</b>
<i>Carpaccio de cerf et fromage raboté de Binn</i>	
<b>Kürbisshot, Nüsslisalat, kross gebratener Rohschinken</b>	<b>15.-</b>
<i>Shot de courge, salade de mâche, jambon cru croustillant</i>	
<b>Swiss-Prim Beefsteak-Tatar mit Toast</b>	<b>1/2 Port. 70g 19.-</b>
<i>Swiss-Prim tatare de bœuf avec toast</i>	<b>Port. 140g 34.-</b>
 <b>Safrancremesuppe mit Rahm</b>	<b>9.-</b>
<i>Crème de safran avec crème chantilly</i>	
 <b>Kürbiscremesuppe mit Rahm</b>	<b>9.-</b>
<i>Crème de courge avec crème chantilly</i>	
<b>Kraftbrühe mit kleinen Käseschnittchen</b>	<b>7.-</b>
<i>Bouillon aux copeaux de fromage</i>	
<b>Tagessuppe</b>	<b>6.-</b>
<i>Potage du jour</i>	
 <b>Grüner Salat</b>	<b>7.-</b>
<i>Salade verte</i>	
 <b>Gemischter Salat</b>	<b>9,5</b>
<i>Salade mêlée</i>	
<b>Saisonsalat mit Champignons, Speck und Brotwürfel</b>	<b>14.-</b>
<i>Salade de saison aux champignons, lard et croûtons</i>	
<b>Nüsslisalat mit Crôutons, kross gebratener Rohschinken</b>	<b>11.-</b>
<i>Salade de mâche avec crôutons, jambon cru croustillant</i>	

## ***Und dann...***

- |   |             |
|---|-------------|
| <i>Eglifilet an Kräuterrahmsauce, Gemüse und Reis</i>   | <b>33.-</b> |
| <i>Filets de perche, sauce à la crème aux fines herbes, légumes, riz</i>  |             |
|  <i>Vegetarischer Herbstteller (Birne, Apfel, Rotkraut, Rosenkohl Marroni, Rave, Trauben, Pilze und Spätzli)</i> | <b>25.-</b> |
| <i>Assiette végétarienne d'automne (poire, pomme, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons, raves, raisins, champignons et spaetzli)</i>   |             |
| <i>Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei</i>  | <b>21.-</b> |
| <i>Croûte au fromage au jambon et à l'œuf</i>   |             |
|  <i>Frische Nudeln an Steinpilzsauce</i>   | <b>24.-</b> |
| <i>Nouilles fraîches, sauce aux bolets</i>  |             |

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

***Hirschpfeffer "Alpenblick"*** 29.-  
*Civet de cerf "Alpenblick"*

***Rehentrecôte an Preiselbeersauce*** 46.-  
*Entrecôte de chevreuil, sauce aux airelles rouges*

***Rehgeschnetzelttes mit Champignons*** 38.-  
*Emincé de chevreuil aux champignons*

***Hirschroulade*** 28.-  
*Roulade de cerf*

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

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

## ***Vielleicht einen 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*

***Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse*** Gross 32.-  
***und Pommes frites*** Klein 24.-  
*Escalope de porc panée, légumes et pommes frites*

***Rindsfilet Black & White mit Marsala- und Bearnaisesauce  
buntem Gemüse, Pommes frites*** 49.-  
*Filet de bœuf Black & White, sauce Marsala et Béarnaise,  
bouquet de légumes et pommes frites*

***Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons,  
Spätzli*** 35.-  
*Escalope de veau avec sauce aux champignon, spaetzli*

## **Oder etwas Kaltes...**

<b>Walliserteller</b>	<b>24.-</b>
<i>Assiette valaisanne</i>	
<b>Walliser Trockenfleisch</b>	<b>26.-</b>
<i>Viande séchée du Valais</i>	
<b>Binntaler Hobelkäse mit Walliser Roggenbrot</b>	<b>18.-</b>
<i>Fromage raboté du Binn, pain de seigle du Valais</i>	
<b>Walliser Trockenfleisch und Binntaler Hobelkäse</b>	<b>24.-</b>
<i>Viande séchée et Fromage raboté du Binn</i>	
<b>Erner z'Vieri (Speck, Hauswurst, Käse)</b>	<b>15.-</b>
<i>Goûter d'Ernen (lard, saucisse maison, fromage)</i>	
<b>Lyoner Wurstsalat</b>	<b>18.-</b>
<i>Salade de saucisson de Lyon</i>	
 <b>Grosser Salatteller</b>	<b>17.-</b>
<i>Grande assiette de salades</i>	
 <b>Kleiner Salatteller</b>	<b>13.-</b>
<i>Petite assiette de salades</i>	

## *Herbstmenü*

*Hirschcarpaccio, Binntaler Hobelkäse*

\*\*\*

*Kürbisshot, Nüsslisalat, kross gebratener Rohschinken*

\*\*\*

*Rehentrecôte, Preiselbeersauce, Wildgarnitur*

\*\*\*

*Panna-Cotta, Vermicelles, Marinierte Zwetschgen, Zimteis*

*4 Gang*

*Fr. 75.-*

*3 Gang*

*Fr. 65.-*

## *Menu d' automne*

*Carpaccio de cerf, fromage raboté de Binn*

\*\*\*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

*Panna cotta, vermicelles, pruneaux marinés, glace cannelle*

*4 plats*

*Fr. 75.-*

*3 plats*

*Fr. 65.-*