




Zuerst...

Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse <i>Carpaccio de cerf et fromage raboté de Binn</i>	17.-
Safranshot, Trockenfleischterriner <i>Shot au safran, terrine de viande séchée</i>	14.-
 Safrancremesuppe mit Rahm <i>Crème de safran avec crème chantilly</i>	9.-
 Tomatencremesuppe mit Rahm <i>Crème de tomate avec crème chantilly</i>	9.-
Kraftbrühe mit kleinen Käseschnittchen <i>Bouillon aux copeaux de fromage</i>	7.-
Tagessuppe <i>Potage du jour</i>	6.-
 Grüner Salat <i>Salade verte</i>	7.-
 Gemischter Salat <i>Salade panachée</i>	9,5
Saisonsalat mit Champignons, Speck und Brotwürfel <i>Salade de saison aux champignons, lard et croûtons</i>	14.-

Und dann...

	<i>Eglifilet auf Spinat, Reis und Kräuterrahmsauce</i>	33.-
	<i>Filets de perche sur épinard, riz et sauce à la crème et aux herbes</i>	
	<i>Gommer Chouera mit Gemüsevariation</i>	24.-
	<i>Chouera de la vallée de Conges avec une variation de légumes</i>	
	<i>Gemüseteller mit frischen Champignons</i>	24.-
	<i>Assiette de légumes aux champignons frais</i>	
	<i>Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei</i>	21.-
	<i>Croûte au fromage avec jambon et œuf au plat</i>	
	<i>Käsefondue (ab 2 Personen)</i>	25.-
	<i>Fondue au fromage (dès 2 personnes)</i>	

Vielleicht einen Alpenblick-Klassiker...

<i>Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken und Käse, Gemüse, Pommes frites</i>	<i>35.-</i>
<i>Cordon-bleu de porc farci au jambon cru et fromage, légumes et pommes frites</i>	
<i>Rindsfilet mit Marsala- und Bernaisesauce, Gemüse und Pommes frites</i>	<i>49.-</i>
<i>Filet de bœuf, sauce Marsala et Béarnaise, bouquet de légumes et pommes frites</i>	
<i>Lammentrecôte an Kräuterzwiebelsauce Gemüsevariation und Kartoffelgratin</i>	<i>41.-</i>
<i>Entrecôte d'agneau à la sauce aux fines herbes et oignons, légumes et gratin de pommes de terre</i>	
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse Gross/Klein und Pommes frites</i>	<i>32.-/24.-</i>
<i>Escalope de porc panée, légumes et pommes frites</i>	

Oder etwas Kaltes...

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

Winter- Menu

Safranshot, Trockenfleischterriner

Egli, Spinat, Salzkartoffeln

Rindsfilet Stroganoff im Reising

Apfelkuchlein, Vanillesauce, Zimteis

4 Gang Fr. 64.-

3 Gang Fr. 55.-

Menu d'hiver

Shot au safran, terrine de viande séchée

Filet de perches, épinards, pommes de terre vapeur

Filet de bœuf Stroganoff dans une couronne de riz

Beignets aux pommes, sauce vanille, glace à la cannelle

4 Gang Fr. 64.-

3 Gang Fr. 55.-