

## **Zuerst...**

<b>Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse</b>		<b>17.-</b>
<i>Carpaccio de cerf et fromage raboté de Binn</i>		
<b>Swiss-Prim Beefsteak-Tatar mit Toast</b>	<b>1/2 Port.</b>	<b>19.-</b>
<i>Swiss-Prim tataré de bœuf avec toast</i>	<b>Port.</b>	<b>34.-</b>
 <b>Spargelshot, Spargelravioli, Bärlauch</b>		<b>15.-</b>
<i>Shot d'asperges et raviolis aux asperges, ail de l'ours</i>		
 <b>Safrancremesuppe mit Rahm</b>		<b>9.-</b>
<i>Crème de safran avec chantilly</i>		
 <b>Spargelcremesuppe mit Rahm</b>		<b>9.-</b>
<i>Crème d'asperges avec 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 panachée</i>		
<b>Saisonsalat mit Champignons, Speck und Brotwürfel</b>		<b>14.-</b>
<i>Salade de saison aux champignons, lard et croûtons</i>		

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

<b><i>Eglifilet auf Spargel, Sauce Hollandaise</i></b>	<b>33.-</b>
<b><i>Neue Kartoffeln</i></b>	
<b><i>Filets de perches sur asperges, Sauce Hollandaise</i></b>	
<b><i>Pommes nouvelles</i></b>	
<b><i>Rösti mit Spiegeleier und Speck</i></b>	<b>21.-</b>
<b><i>Rösti avec œufs au plat et lard</i></b>	
 <b><i>Gemüseteller mit frischen Champignons</i></b>	<b>24.-</b>
<b><i>Assiette de légumes aux champignons frais</i></b>	
<b><i>Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei</i></b>	<b>21.-</b>
<b><i>Croûte au fromage avec jambon et œuf au plat</i></b>	
 <b><i>Spargelravioli, Spargelragout, Bärlauch</i></b>	<b>24.-</b>
<b><i>Raviolis aux asperges, ragoût d'asperges et ail de l'ours</i></b>	
<b><i>Nudeln mit Spargel und Rohschinken</i></b>	<b>21.-</b>
<b><i>Nouilles aux asperges et jambon cru</i></b>	

## ***Vielleicht einen Alpenblick-Klassiker...***

<i><b>Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken und Käse, Gemüse und Pommes frites</b></i>	<b>35.-</b>
<i>Cordon-bleu de porc, farci au jambon cru et fromage, légumes et pommes frites</i>	
<i><b>Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse    Gross/Klein und Pommes frites</b></i>	<b>32.-/24.-</b>
<i>Escalope de porc panée, légumes et pommes frites</i>	
<i><b>Rindsfilet mit Marsala- und Bernaisesauce, Gemüse und Pommes frites</b></i>	<b>49.-</b>
<i>Filet de bœuf, sauce Marsala et Béarnaise, bouquet de légumes et pommes frites</i>	
<i><b>Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons und Rösti</b></i>	<b>35.-</b>
<i>Emincé de veau aux champignons frais et rösti</i>	

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

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

## *Frühlingsmenü*

*Swiss-Prim Beefsteak Tatar, Toast*

\*\*\*

*Spargelshot, Spargelravioli, Bärlauch*

\*\*\*

*Rindsfilet auf Spargel, Bernaisesauce, Neue Kartoffeln*

\*\*\*

*Tobleronemousse, Erdbeeren, Vanilleeis*

*4 Gang*

*Fr. 74.-*

*3 Gang*

*Fr. 64.-*

## *Menu de printemps*

*Swiss-prim tatar de bœuf, toast*

\*\*\*

*Shot d'asperges, raviolis aux asperges, ail de l'ours*

\*\*\*

*Filet de bœuf sur asperges, sauce béarnaise, pommes nouvelles*

\*\*\*

*Mousse au chocolat Toblerone, fraises, glace vanille*

*4 plats*

*Fr. 74.-*

*3 plats*

*Fr. 64.-*