


<i>Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse</i>	17.-
<i>Carpaccio de cerf et fromage raboté de Binn</i>	
<i>Kürbisshot, Nüsslisalat, kross gebratener Rohschinken</i>	15.-
<i>Shot de courge, salade de mâche, jambon cru croustillant</i>	
 <i>Kürbiscremesuppe mit Rahm</i>	9.-
<i>Crème de courge avec crème chantilly</i>	
<i>Kraftbrühe mit kleinen Käseschnittchen</i>	7.-
<i>Bouillon aux copeaux de fromage</i>	
<i>Tagessuppe</i>	6.-
<i>Potage du jour</i>	
 <i>Grüner Salat</i>	7.-
<i>Salade verte</i>	
 <i>Gemischter Salat</i>	9,5
<i>Salade mêlée</i>	
<i>Saisonsalat mit Champignons, Speck und Brotwürfel</i>	14.-
<i>Salade de saison aux champignons, lard et croûtons</i>	
<i>Nüsslisalat mit Ei, kross gebratener Rohschinken</i>	11.-
<i>Salade de mâche avec oeuf, jambon cru croustillant</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

 ***Vegetarischer Herbstteller (Birne, Apfel, Rotkraut, Rosenkohl 25.-***
Marroni, Raven, Trauben, Pilze und Spätzli)
Assiette végétarienne d'automne (poire, pomme, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons, raves, raisins, champignons et spaetzli)

***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***

<i>Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken und Käse, serviert mit Gemüse und Pommes frites</i>		35.-
<i>Cordon-bleu de porc, légumes et pommes frites</i>		
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes frites</i>	Gross	32.-
	Klein	24.-
<i>Escalope de porc panée, légumes et pommes frites</i>		
<i>Rindsfilet Black & White mit Marsala- und Bearnaisesauce buntem Gemüse, Pommes frites</i>		49.-
<i>Filet de bœuf Black & White, sauce Marsala et Béarnaise, bouquet de légumes et pommes frites</i>		
<i>Eglifilet an Kräuterrahmsauce, Gemüse und Reis</i>		33.-
<i>Filets de perche, sauce à la crème aux fines herbes, légumes, riz</i>		
<i>Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei</i>		21.-
<i>Croûte au fromage au jambon et à l'œuf</i>		
 <i>Steinpilzravioli, Schnittlauchsauc, Birne</i>		24.-
<i>Raviolis bolet, sauce à la ciboulette, poire</i>		

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

Herbstmenü

Hirschcarpaccio, Binntaler Hobelkäse

Kürbisshot, Nüsslisalat, kross gebratener Rohschinken

Rehentrecôte, Preiselbeersauce, Wildgarnitur

Warme Waldbeeren mit Vanille- und Zimteis

4 Gang

Fr. 73.-

3 Gang

Fr. 63.-

Menu d' automne

Carpaccio de cerf, fromage raboté de Binn

Shot de courge, salade de mâche, jambon cru croustillant

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

Des baies des bois tièdes avec glace vanille et cannelle

4 plats

Fr. 73.-

3 plats

Fr. 63.-