


	<i>Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse</i>	17.-
	<i>Carpaccio de cerf et fromage raboté de Binn</i>	
	<i>Trockenfleischterriner im Roggenbrot, Binntaler Hobelkäse</i>	15.-
	<i>Terrine de viande séchée en crôte de pain de seigle, fromage raboté de Binn</i>	
	<i>Safrancremesuppe mit Rahm</i>	9.-
	<i>Crème de safran 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 panachée</i>	
	<i>Saisonsalat mit Champignons, Speck und Brotwürfel</i>	14.-
	<i>Salade de saison aux champignons, lard et croûtons</i>	

	<i>Eglifilet auf Blattspinat, Reis und Kräuterrahmsauce</i>		33.-
	<i>Filets de perche sur épinards à la crème, riz, sauce crèmeuse 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>	<i>pro Person</i>	25.-
	<i>Fondue au fromage (dès 2 personnes)</i>		
	<i>Nudeln, Rauchlachs, Dillsauce</i>		24.-
	<i>Nouilles, saumon fumé, sauce à l'aneth</i>		

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

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>	

Winter- Menu

Safranshot, Eglifilet, Rahmspinat

Trockenfleischterriner im Roggenbrot, Binntaler Hobelkäse

Rindsfilet, Pfeffersauce, Kartoffelgratin, Gemüse

Apfelküchlein, Vanillesauce, Zimteis

4 Gang Fr. 73.-

3 Gang Fr. 63.-

Menu d'hiver

Shot au safran, Filets de perche, épinards à la crème

Terrine de viande séchée en crôte de pain de seigle,

fromage raboté de Binn

*Filet de boeuf, sauce au poivre,
gratin de pommes de terre, légumes*

Beignets aux pommes, sauce vanille, glace à la cannelle

4 Gang Fr. 73.-

3 Gang Fr. 63.-