


	<i>Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse</i>	18.-
	<i>Carpaccio de cerf et fromage raboté de Binn</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>	

Wild in den Herbst

Hirschpfeffer "Alpenblick" 30.-
Civet de cerf "Alpenblick"


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

Rehgeschmetzeltes mit Champignons 39.-
Emincé de chevreuil aux champignons

 ***Vegetarischer Herbstteller (Rotweibirne, Apfel, Rotkraut, 25.-***
Rosenkohl, Marroni, Rave, Trauben, Pilze und Spätzli)
Assiette végétarienne d'automne (poire au vin rouge, pomme, chou rouge, choux de Bruxelles, chou rave, raisins, champignons, spaetzli)

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

***Tous les plats de chasse sont servis avec spaetzli, choux de bruxelles,
chou rouge, pomme 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 mit Marsala- und Bearnaisesauce buntem Gemüse, Pommes frites</i>		49.-
<i>Filet de bœuf, 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>Nudeln an Steinpilzsauce</i>		24.-
<i>Nouilles sauce aux cèpes</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

Kürbisshot, Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse

Rehentrecôte, Preiselbeersauce, Wildgarnitur

Tobleronemousse, Rotweinzwetschgen, Vanilleeis

3 Gang

Fr. 65.-

Menu d' automne

Shot de courge, Carpaccio de cerf et fromage raboté de Binn

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

Mousse à la toblerone, pruneaux au vin rouge, glace vanille

3 plats

Fr. 65.-