

## **Zuerst...**

<b>Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse</b>	<b>18.-</b>
<i>Carpaccio de cerf et fromage raboté de Binn</i>	
<b>Trockenfleischterriner im Roggenbrot, Binntaler Hobelkäse</b>	<b>18.-</b>
<i>Terrine de viande séchée en crôte de pain de seigle, fromage raboté de Binn</i>	
 <b>Safrancrèmesuppe mit Rahm</b>	<b>10.-</b>
<i>Crème de safran avec crème 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 Blattspinat, Reis und Kräuterrahmsauce</i></b>	<b>33.-</b>
	<i>Filets de perche sur épinards à la crème, riz, sauce crèmeuse aux herbes</i>	
	<b><i>Gommer Chouera mit Gemüsevariation</i></b>	<b>24.-</b>
	<i>Chouera de la vallée de Conges avec une variation de légumes</i>	
	<b><i>Gemüseteller mit frischen Champignons</i></b>	<b>24.-</b>
	<i>Assiette de légumes aux champignons frais</i>	
	<b><i>Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei</i></b>	<b>21.-</b>
	<i>Croûte au fromage avec jambon et œuf au plat</i>	
	<b><i>Käsefondue (ab 2 Personen)</i></b>	<b>25.-</b>
	<i>Fondue au fromage (dès 2 personnes)</i>	
	<b><i>Nudeln, Rauchlachs, Dillsauce</i></b>	<b>24.-</b>
	<i>Nouilles, saumon fumé, sauce à l'aneth</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>Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons und Rösti</i>	<i>36.-</i>
<i>Emincé de veau aux champignons frais et rösti</i>	
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes frites</i>	<i>Gross/Kl 32.-/24.-</i>
<i>Escalope de porc panée, légumes et pommes frites</i>	<i>Grand/Petit</i>

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

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

## *Winter- Menu*

*Safranshot, Eglifilet, Rahmspinat*

\*\*\*

*Trockenfleischterrinen im Roggenbrot, Binntaler Hobelkäse*

\*\*\*

*Rindsfilet- Stroganoff im Reisring*

\*\*\*

*Apfelküchlein, Vanillesauce, Zimteis*

*4 Gang Fr. 71.-*

*3 Gang Fr. 61.-*

## *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 stroganov dans une couronne de riz*

\*\*\*

*Beignets aux pommes, sauce vanille, glace à la cannelle*

*4 Gang Fr. 71.-*

*3 Gang Fr. 61.-*