

Zuerst...

	<i>Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse</i>		18.-
	<i>Carpaccio de cerf et fromage raboté de Binn</i>		
	<i>Swiss-Prim Beefsteak-Tatar mit Toast</i>	<i>1/2 Port. 70g</i>	19.-
	<i>Swiss-Prim tatar de bœuf avec toast</i>	<i>Port. 140g</i>	36.-
	<i>Tomatencremesuppe mit Rahm</i>		9.-
	<i>Crème de tomate avec 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>		

Chouera, Teigwaren, Gemüse und mehr...

	<i>Rösti mit Spiegeleiern und Speck</i>	21.-
	<i>Rösti aux œufs au plat et au lard</i>	
	<i>Nudeln, Thaicurrysauce, Ananas, Pouletstreifen</i>	24.-
	<i>Nouilles à la sauce curry thaïlandaise, ananas, lamelles de poulet</i>	
	<i>Gemüseteller mit frischen Champignons</i>	24.-
	<i>Assiette de légumes aux champignons frais</i>	
	<i>Gommer Chouera mit gemischtem Salat oder Gemüse</i>	24.-
	<i>Chouera de la vallée de Conges avec salade panachée ou légumes</i>	
	<i>Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei</i>	21.-
	<i>Croûte au fromage avec jambon et œuf au plat</i>	

Alpenblick-Klassiker...

<i>Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken und Käse, Gemüse und Pommes frites</i>		35.-
<i>Cordon-bleu de porc, farci au jambon cru et fromage, légumes et pommes frites</i>		
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes frites</i>	<i>Gross/Klein</i>	32.-/24.-
<i>Escalope de porc panée, légumes et pommes frites</i>		
<i>Rindsfilet mit Marsala- und Bearnaisesauce, Gemüse und Pommes frites</i>		49.-
<i>Filet de bœuf, sauce Marsala et Béarnaise, bouquet de légumes et pommes frites</i>		
<i>Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Rösti</i>		36.-
<i>Emincé de veau aux champignons et Rösti</i>		

Sommerhit

*Schweins Spare Ribs mit Country-Kartoffeln, Barbecuesauce
Spare-Ribs de porc, pommes de terre country, sauce barbecue*

Fr. 32.-

Fitnesssteller

<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter</i>	<i>200g</i>	<i>49.-</i>
<i>Filet de bœuf avec beurre aux fines herbes</i>	<i>150g</i>	<i>39.-</i>
<i>Eglifilet, Tartarsauce</i>		<i>32.-</i>
<i>Filets de perches, sauce tatare</i>		
<i>Pouletbrust, Melone, Ananas</i>		<i>30.-</i>
<i>Suprême de poulet, melon, ananas</i>		

*Diese Gerichte werden mit verschiedenen Salaten
serviert.*

Auf Wunsch Country-Kartoffeln dazu Portion Fr. 6.-

*Ces plats sont servis avec diverses salades,
Sur demande nous servons des pommes
de terre country à CHF 6.-- la portion*

Etwas kaltes ...

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