





## **Zuerst**


	<b>Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse</b>	<b>18.-</b>
	<i>Carpaccio de cerf et fromage raboté de Binn</i>	
	<b>Randencarpaccio, Mozzarella, Nüsslisalat</b>	<b>14.-</b>
	<i>Carpaccio de betterave, mozzarella, salade doucette</i>	
	<b>Kürbiscremesuppe mit Rahm</b>	<b>9.-</b>
	<i>Crème de courge 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 mêlée</i>	
	<b>Nüsslisalat mit Ei, gebratene Speckwürfel</b>	<b>14.-</b>
	<i>Salade doucette à l'œuf et lardons pôtés</i>	

## ***Wild in den Herbst***

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

***Rehschnitzel an Preiselbeersauce 39.-***  
*Escalope de chevreuil, sauce aux airelles rouges*

***Hirschentrecôte mit Champignonsauce 41.-***  
*Entrecôte de cerf, sauce aux champignons*

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

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

*Tous les plats de chasse sont servis avec spaetzli, choux de Bruxelles, chou rouge, poire et marrons*

## ***Alpenblick Klassiker***

<b><i>Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken und Käse, serviert mit Gemüse und Pommes frites</i></b> <i>Cordon-bleu de porc, légumes et pommes frites</i>	<b>35.-</b>
<b><i>Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Spätzli</i></b> <i>Emincé de veau aux champignons et spaetzli</i>	<b>36.-</b>
<b><i>Rindsfilet mit Marsala- und Bearnaisesauce buntem Gemüse, Pommes frites</i></b> <i>Filet de bœuf, sauce Marsala et Béarnaise, bouquet de légumes et pommes frites</i>	<b>49.-</b>
<b><i>Eglifilet an Kräuterrahmsauce, Gemüse und Reis</i></b> <i>Filets de perche, sauce à la crème aux fines herbes, légumes, riz</i>	<b>33.-</b>
<b><i>Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei</i></b> <i>Croûte au fromage au jambon et à l'œuf</i>	<b>21.-</b>
 <b><i>Nudeln an Steinpilzsauce</i></b> <i>Nouilles sauce aux cèpes</i>	<b>24.-</b>

## ***Oder etwas kaltes***

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

## *Herbstmenü*

*Randencarpaccio, Mozzarella, Nüsslisalat*

\*\*\*

*Rehschnitzel, Preiselbeersauce, Wildgarnitur*

\*\*\*

*Weisses Tobleronemousse, Rotweinzwetschgen, Zimteis*

*3 Gang*

*Fr. 60.-*

## *Menu d'automne*

*Carpaccio de betterave, mozzarella, salade doucette*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Mousse à la Toblerone blanche, pruneaux au vin rouge,  
glace cannelle*

*3 plats*

*Fr. 60.-*