

Zuerst...

	Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse	18.-
	<i>Carpaccio de cerf et fromage raboté de Binn</i>	
	Randencarpaccio, Gurke	14.-
	<i>Carpaccio de betterave, concombre</i>	
	Kürbiscremesuppe, Amaretti	10.-
	<i>Crème de courge avec Amaretti</i>	
	Kraftbrühe mit kleinen Käseschnittchen	7.-
	<i>Bouillon aux copeaux de fromage</i>	
	Tagessuppe	6.-
	<i>Potage du jour</i>	
	Grüner Salat	7.-
	<i>Salade verte</i>	
	Gemischter Salat	9,5
	<i>Salade panachée</i>	
	Saisonsalat mit Champignons, Speck und Brotwürfel	14.-
	<i>Salade de saison aux champignons, lard et croûtons</i>	


Und dann...

	Eglifilet auf Blattspinat, Reis und Kräuterrahmsauce	33.-
	<i>Filets de perche sur épinards à la crème, riz, sauce crèmeuse aux herbes</i>	
	Gommer Cholera mit Gemüsevariation	24.-
	<i>Chouera de la vallée de Conges avec une variation de légumes</i>	
	Gemüseteller mit frischen Champignons	24.-
	<i>Assiette de légumes aux champignons frais</i>	
	Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei	21.-
	<i>Croûte au fromage avec jambon et œuf au plat</i>	
	Käsefondue (ab 2 Personen)	25.-
	<i>Fondue au fromage (dès 2 personnes)</i>	
	Käsefondue (ab 2 Personen)	pro Person
	Nudeln, Rauchlachs, Dillsauce	24.-
	<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, Pommes frites</i>	<i>49.-</i>
<i>Filet de bœuf, sauce Marsala et Béarnaise, bouquet de légumes et pommes frites</i>	
<i>Rindsfilet- Stroganoff im Reisring, kleines Gemüse</i>	<i>41.-</i>
<i>Filet de boeuf stroganov dans une couronne de riz, petits légumes</i>	
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse, Pommes frites</i>	<i>Gross/Klein 32.-/24.-</i>
<i>Escalope de porc panée, légumes et pommes frites</i>	<i>Grand/Petit</i>

Oder 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 maison, 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>	

Winter- Menu

Kürbiscremesuppe, Amaretti

Randencarpaccio, Gurke

Rindsfilet- Stroganoff im Reisring, kleines Gemüse

Apfelküchlein, Vanillesauce, Zimteis

4 Gang Fr. 68.-

3 Gang Fr. 58.-

Menu d'hiver

Crème de courge avec Amaretti

Carpaccio de betterave, concombre

Filet de boeuf stroganov dans une couronne de riz, petite légumes

Beignets aux pommes, sauce vanille, glace à la cannelle

4 Gang Fr. 68.-

3 Gang Fr. 58.-