

Zuerst


<i>Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse</i> <i>Carpaccio de cerf et fromage raboté de Binn</i>	18.-
 <i>Kürbiscremesuppe mit Rahm</i> <i>Crème de courge avec crème chantilly</i>	10.-
<i>Kraftbrühe mit kleinen Käseschnittchen</i> <i>Bouillon aux copeaux de fromage</i>	7.-
<i>Tagessuppe</i> <i>Potage du jour</i>	7.-
 <i>Grüner Salat</i> <i>Salade verte</i>	7.-
 <i>Gemischter Salat</i> <i>Salade mêlée</i>	9,5
<i>Nüsslisalat mit Ei, kross gebratener Rohschinken,</i> <i>Himbeerdressing</i> <i>Salade de mâche avec oeuf, jambon cru croustillant</i> <i>vinaigrette à la framboise</i>	14.-

Wild in den Herbst

Hirschpfeffer "Alpenblick" 31.-
Civet de cerf "Alpenblick"

Rehschnitzel an Preiselbeersauce 41.-
Escalope de chevreuil, sauce aux airelles rouges

Hirschentrecôte mit Champignonsauce 42.-
Entrecôte de cerf, sauce aux champignons

 ***Vegetarischer Herbstteller (Birne, Apfel, Rotkraut,
Rosenkohl, Marroni, Rave, Trauben, Pilze und Spätzli)*** 26.-
*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

***Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken
und Käse, serviert mit Gemüse und Pommes frites*** 35.-
Cordon-bleu de porc, légumes et pommes frites

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Spätzli 36.-
Emincé de veau aux champignons et spaetzli

***Rindsfilet mit Marsala- und Bearnaisesauce
buntem Gemüse, Pommes frites*** 49.-
*Filet de bœuf, sauce Marsala et Béarnaise,
bouquet de légumes et pommes frites*

Eglifilet an Kräuterrahmsauce, Gemüse und Reis 33.-
Filets de perche, sauce à la crème aux fines herbes, légumes, riz

Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei 21.-
Croûte au fromage au jambon et à l'œuf

 ***Nudeln an Steinpilzsauce*** 24.-
Nouilles sauce aux cèpes

Oder etwas kaltes

<i>Walliserteller</i>	25.-
<i>Assiette valaisanne</i>	
<i>Walliser Trockenfleisch</i>	28.-
<i>Viande séchée du Valais</i>	
<i>Binntaler Hobelkäse mit Walliser Roggenbrot</i>	19.-
<i>Fromage raboté du Binn, pain de seigle du Valais</i>	
<i>Walliser Trockenfleisch und Binntaler Hobelkäse</i>	25.-
<i>Viande séchée et Fromage raboté du Binn</i>	
<i>Erner z'Vieri (Speck, Hauswurst, Käse)</i>	16.-
<i>Goûter d'Ernen (lard, saucisse maison, fromage)</i>	
 <i>Kleiner Salatteller</i>	15.-
<i>Petite assiette de salades</i>	

Herbstmenü

Kürbisshot, Nüsslisalat, kross gebratener Rohschinken

Rehschnitzel, Preiselbeersauce, Wildgarnitur

Marronimousse, warme Waldbeeren, Vanilleeis

3 Gang

Fr. 63.-

Menu d'automne

Shot de courge, salade de mâche, jambon cru croustillant

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

*Mousse à la marrons, baies des bois tièdes,
glace vanille*

3 plats

Fr. 63.-