



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>	1/2 Port.	19.-
<i>Swiss-Prim tatar de bœuf avec toast</i>	Port.	36.-
<i>Spargel, Rohschinken, Bärlauchmayonnaise</i>		15.-
<i>Asperges, jambon cru, mayonnaise de l'ail de l'ours</i>		
 <i>Spargelcremesuppe</i>		9.-
<i>Crème de asperges</i>		
 <i>Safrancremesuppe mit Rahm</i>		10.-
<i>Crème de safran avec crème chantilly</i>		
<i>Kraftbrühe mit kleinen Käseschnittchen</i>		7.-
<i>Bouillon aux copeaux de fromage</i>		
<i>Tagessuppe</i>		7.-
<i>Potage du jour</i>		
 <i>Grüner Salat</i>		8.-
<i>Salade verte</i>		
 <i>Gemischter Salat</i>		9,5
<i>Salade panachée</i>		
 <i>Frühlingssalat, Melone, Spargel, Champignons</i>		14.-
<i>Salade printanière, melone, asperges, champignons</i>		

Und dann...

	<i>Vegi-Rösti mit Gemüse und Spiegelei</i> <i>Vegi-Rösti avec légumes et oeuf au plat</i>	21.-
	<i>Rösti mit Spiegeleier und Speck</i> <i>Rösti avec œufs au plat et lard</i>	23.-
	<i>Gemüseteller mit frischen Champignons</i> <i>Assiette de légumes aux champignons frais</i>	25.-
	<i>Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei</i> <i>Croûte au fromage avec jambon et œuf au plat</i>	22.-
	<i>Nudeln mit Spargel, Zanderstreifen</i> <i>Nouilles avec asperges et rayures de sandre</i>	27.-

Vielleicht einen Alpenblick-Klassiker...

<i>Alpen-Zander, Spargel, Neue Kartoffeln, Bärlauchmayonnaise Sandre des Alpes, asperges, Pommes nouvelles, Mayonnaise de l'ail de l'ours</i>	<i>44.-</i>
<i>Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken und Käse, Gemüse und Pommes frites Cordon-bleu de porc, farci au jambon cru et fromage, légumes et pommes frites</i>	<i>35.-</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse Gross/Klein und Pommes frites Escalope de porc panée, légumes et pommes frites</i>	<i>32.-/24.-</i>
<i>Rindsfilet mit Marsala- und Bernaisesauce, Gemüse und Pommes frites Filet de bœuf, sauce Marsala et Béarnaise, légumes et pommes frites</i>	<i>54.-</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons und Rösti Emincé de veau aux champignons frais et rösti</i>	<i>36.-</i>

Oder etwas Kaltes...

<i>Walliserteller</i> <i>Assiette valaisanne</i>	26.-
<i>Walliser Trockenfleisch</i> <i>Viande séchée du Valais</i>	28.-
<i>Binntaler Hobelkäse mit Walliser Roggenbrot</i> <i>Fromage raboté du Binn, pain de seigle du Valais</i>	19.-
<i>Walliser Trockenfleisch und Binntaler Hobelkäse</i> <i>Viande séchée et Fromage raboté du Binn</i>	25.-
<i>Erner z'Vieri (Speck, Hauswurst, Käse)</i> <i>Goûter d'Ernen (lard, saucisse maison, fromage)</i>	17.-
 <i>Salatteller</i> <i>Assiette de salades</i>	15.-

Frühlingsmenü

Spargelcremesuppe

Frühlingsalat, Alpen-Zander

Rindsfilet auf Spargel, Bernaisesauce, Neue Kartoffeln

Baileysmousse, Erdbeeren, Vanilleeis

4 Gang

Fr. 76.-

3 Gang

Fr. 66.-

Menu de printemps

Crème de asperges

Salade printanière, Sandre des Alpes

*Filet de boeuf sur asperges, sauce Béarnaise,
pommes de terre nouvelles*

Mousse au Baileys, fraises, glace vanille

4 plats

Fr. 76.-

3 plats

Fr. 66.-