

Zuerst

	<i>Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse</i>	21.-
	<i>Carpaccio de cerf et fromage raboté de Binn</i>	
	<i>Kürbiscremesuppe mit Rahm</i>	10.-
	<i>Crème de courge avec crème chantilly</i>	
	<i>Kraftbrühe mit kleinen Käseschnittchen</i>	8.-
	<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>	10.-
	<i>Salade mêlée</i>	
	<i>Nüsslisalat, Champignons, Speck, Crêtons</i>	15.-
	<i>Salade de mâche, champignons, lard et crêtons</i>	

Herbstkarte

Hirschpfeffer "Alpenblick"	35.-
<i>Civet de cerf "Alpenblick"</i>	
Rehentrecôte an Preiselbeersauce	49.-
<i>Entrecôte de chevreuil, sauce aux airelles rouges</i>	
 Vegetarischer Herbstteller (Birne, Apfel, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Ravioli, Trauben, Pilze und Spätzli)	28.-
<i>Assiette végétarienne d'automne (poire, pomme, chou rouge, choux de Bruxelles, choucroute, raisins, champignons, spaetzli)</i>	
Alle Wildgerichte werden serviert mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Birne, Marroni	
<i>Tous les plats de chasse sont servis avec spaetzli, choux de Bruxelles, chou rouge, poire et marrons</i>	
Nudeln an Steinpilzsauce	26.-
<i>Nouilles sauce aux cèpes</i>	
Spätzli Walliser Art mit Spiegelei (Tomate, Käse überbacken)	26.-
<i>Spaetzli à la valaisanne et oeuf au plat (Tomates et fromage cuits au four)</i>	

Alpenblick Klassiker

***Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken
und Käse, Gemüse, Pommes frites*** 35.-

Cordon-bleu de porc, légumes et pommes frites

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Spätzli 37.-

Emincé de veau aux champignons et spaetzli

***Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse Gross/Klein
und Pommes frites*** 34.-/25.-

Escalope de porc panée, légumes et pommes frites

Alpen-Zander, Gemüse, Country-Kartoffeln, Tartarsauce 49.-

Sandre des Alpes, légumes, pommes de terre country

Sauce Tartare

Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei 25.-

Croûte au fromage au jambon et à l'œuf

Oder etwas kaltes

Walliserteller	30.-
<i>Assiette valaisanne</i>	
Walliser Trockenfleisch	32.-
<i>Viande séchée du Valais</i>	
Walliser Trockenfleisch und Binntaler Hobelkäse	30.-
<i>Viande séchée et Fromage raboté du Binn</i>	
Erner z'Vieri (Speck, Hauswurst, Käse)	18.-
<i>Goûter d'Ernen (lard, saucisse maison, fromage)</i>	
 Salatteller	18.-
<i>Assiette de salades</i>	

Herbstmenü

Kürbiscremesuppe mit Rahm

Nüsslisalat, Champignons, Speck, Crêtons

Rehentrecôte, Preiselbeersauce, Wildgarnitur

Crème brûlée, glasierte Marroni

3 Gang

Fr. 68.-

4 Gang

Fr. 78.-

Menu d'automne

Crème de cœgue avec crème chantilly

Salade de mâche, champignons, lard et crêtons

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

Crème brûlée, Marrons glacés

3 plats

Fr. 68.-

4 plats

Fr. 78.-