



Herzlich
Willkommen

Bienvenue

Swissness

Bei uns stammt das gesamte Fleisch und der Fisch (ausser die Riesencrevetten) aus der Schweiz!

Von der Salatsauce bis zum Dessert ist fast alles selbstgemacht. Im Sommer stammt das Gemüse und der Salat mehrheitlich aus unseren Gärten in Albinen.

Sie erhalten zum Essen* **unser Albiner Bergwasser mit und ohne Kohlensäure** kostenlos dazu.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.

Familie Briand und Team

Chez nous, toute la viande et le poisson (sauf les crevettes géantes) proviennent de Suisse !

De la sauce à salade au dessert, presque tout est fait maison. En été, presque tous les légumes et les salades proviennent de nos jardins à Albinen.

*De plus **notre eau de montagne d'Albinen, gazeuse et non gazeuse** vous est offerte avec votre repas*.*

Nous vous souhaitons un agréable séjour chez nous.

Familie Briand und Team

**ab einer Essens-Konsumation von CHF 20/Person
à partir d'une consommation de nourriture de CHF 20/personne*

Suppen und Salate

Potage et salades

Kürbiscremesuppe <i>Potage à la crème de courge</i>		9.50
Salatbouquet mit gebackenen Mozzarella-Rohschinken-Tranchen <i>Bouquet de salades avec tranches panée de mozzarella et jambon cru</i>		9.50
Gemüse-Blattsalat nach Art des Hauses mit Alpkäse <i>Salade maison avec fromage d'alpage</i>	1 3 klein gross	9.50 18.—

Vorspeise

Hors-d'oeuvre

Veganes Gemüse-Tatar <i>Tartare de légumes</i>	1 2 3 <i>als Hauptspeise</i>	17.— 27.—
Variation vom Swiss Lachs aus Lostallo Mariniert, Mousse und geräuchert mit Gurken-Yuzu-Glace <i>Variation de saumon suisse</i> <i>Mariné, mousse, fumé avec glace au concombre et yuzu</i>		17.—

Walliser Fisch

Poisson du valais

Unsere Eglifilets kommen aus Raron.

Nos filets de perche proviennent de Raron,.

Walliser Eglifilet mit Mandeln **1 3**

Reis, Salzkartoffeln oder Pommes Frites mit Albiner Kräutersalz
und Gemüse

45.80

*Filets de perche aux amandes avec du riz, des pommes de terre nature ou
des pommes frites avec du sel aux herbes d'Albinen et des légumes*

Vegetarische Gerichte

Plats végétariens

Vegetarischer Flammkuchen

23.20

Verschiedenes Saisongemüse, Thai Gewürz,
Crème fraîche und verfeinert mit Bergkäse

Légumes de saison, épice thai, crème fraîche et fromage de montagne

Flammkuchen mit Geisskäse

23.20

Geissenkäse, Baumnüsse, Äpfel, Zwiebeln und Crème fraîche

fromage de chèvre, noix, pommes, oignons et crème fraîche

Veganer Flammkuchen **2**

27.—

Mandelcreme, Gemüse und veganer Käse

Crème d'amande, légumes et fromage vegan

Veganes Gemüse-Tatar mit Pommes Frites **1 2 3**

27.—

Tartare de légumes

Hausgemachte Kürbisravioli

26.—

Ravioli à la courge

Fleischgerichte

Plats de viande

Schweizer Rindsfilet an Varner Rotweinsauce mit hausgemachten Risottoknödel und Gemüse 49.—
Filet de bœuf suisse à la sauce au vin rouge de Varône avec Boulettes de risotto maison et légumes

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites mit hausgemachtem Albiner Käutersalz und Gemüse 1 3 41.—
Escalope de veau panée, pommes frites avec du sel aux herbes d'Albinen fait maison et légumes

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes Frites mit Hausgemachtem Albiner Kräutersalz und Gemüse 1 34.—
Cordon bleu de porc, pommes frites avec du sel aux herbes d'Albinen fait maison et légumes

Fitnesssteller mit Fisch oder Fleisch

Assiette Fitness avec poisson ou viande

Eine Schüssel Gemüse-Blatt-Salat mit 1 3
Une boule de salade de légumes et à feuilles avec

Walliser Eglifilet mit Mandeln 1 3 42.—
avec filets de perche

Rindsfilet 45.—
Tournedos de bœuf

Kalbsschnitzel 36.—
Escalopes de veau

Wiener Schnitzel 36.—
Escalopes de veau panée

Cordon bleu vom Schwein 33.—
Cordon bleu de porc

Galgen auf heissem Stein

Potence sur ardoise chaude

Sie sind Ihr eigener Koch und bestimmen die Garstufe Ihres Fleisches selber, ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art!

Vous êtes votre propre cuisinier et définissez la cuisson de votre viande vous-même, un plaisir particulier.

Galgen mit 200 gr. Schweizer Rindsfilet und Eringer Chipolata / 1 3	
filet de boeuf suisse et chipolata d'eringer	50.50
Galgen mit 300 gr. Schweizer Rindsfilet und Eringer Chipolata / 1 3	
filet de boeuf suisse et chipolata d'eringer	63.—
Galgen mit Riesenkrevetten / crevettes géantes 1 3	48.—
Galgen „surf and turf“ 1 3	49.—

Dazu servieren wir Ihnen

Nous servons

Drei hausgemachte Saucen:

- Trios sauces:

Kräuterbutter

Beurre aux herbes

Knoblauchsauce

Sauce à l'ai

Relish-Sauce (Fleisch)

Relish-Sauce

Süsse Chilisaucen (Fisch)

Sauce au chili doux

Beilagen :

- Accompagnements :

Pommes Frites mit Albiner Kräutersalz

Pommes Frites avec du sel aux herbes d'Albiner

Rösti-Kroketten

Rösti-croquettes

Nudeln

Nouilles

oder Reis

ou riz

und einen kleinen Salat

et une petite salade

Flammkuchen

Tarte flambée

Flammkuchen original	21.—
Speck, Zwiebeln, Crème fraîche und verfeinert mit Bergkäse <i>Lard, oignons, crème fraîche, fromage de montagne</i>	
Flammkuchen nach Walliser Art	23.20
Trockenfleisch, Zwiebeln, Crème fraîche und verfeinert mit Bergkäse <i>Viande séchée, oignons, crème fraîche et fromage de montagne</i>	
Flammkuchen mit Swiss Lachs	25.—
Räucherlachs, Zwiebeln und Crème fraîche <i>Saumon suisse fumé, oignons et crème fraîche</i>	
Vegetarischer Flammkuchen	23.20
Verschiedenes Saisongemüse, Thai Gewürz, Crème fraîche und verfeinert mit Bergkäse <i>Légumes de saison, épice thai, crème fraîche et fromage de montagne</i>	
Flammkuchen mit Geisskäse	23.20
Geissenkäse, Baumnüsse, Äpfel, Zwiebeln und Crème fraîche <i>fromage de chèvre, noix, pommes, oignons et crème fraîche</i>	

Walliser Spezialitäten

Spécialité valaisanne

Käsefondue (ab zwei Personen) 3	p. P.	28.—
<i>Fondue au fromage (à partir de deux personnes)</i>		

Herkunftsdeklaration

Appellation d'origine

Rindsfilet	Schweiz
Kalbsfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz
Eglifilet	Raron, Wallis
Alpenzander	Susten, Wallis
Swiss Lachs	Lostallo, Schweiz
Salat, Gemüse und Beeren	vorwiegend aus dem eigenen Garten oder aus Schweizer Anbau

Allergiker-Info:

Mit Farbcodes ergänzte Gerichte können wir entsprechend zubereiten. Bitte informieren Sie unbedingt unsere Service-Mitarbeitenden, falls Sie eine spezielle Zubereitung wünschen!

All unsere Gerichte können Spuren von glutenhaltigen Getreide, Ei, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam und deren Erzeugnissen enthalten.

Informations pour les personnes allergiques :

Nous pouvons préparer les plats complétés par des codes couleur en conséquence. Veuillez impérativement informer notre personnel de service si vous souhaitez une préparation spéciale !

Tous nos plats peuvent contenir des traces de céréales contenant du gluten, d'œufs, d'arachides, de soja, de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame et de leurs produits dérivés.

- 1 **Gutenfreie Zubereitung möglich / préparation sans gluten possible**
- 2 **Vegane Zubereitung möglich / préparation végétalienne possible**
- 3 **Lactosefreie Zubereitung möglich / préparation sans lactose possible**