

ALPINE BRASSERIE LA BARRIQUE

@AlpineHotelPerren



VORSPEISEN STARTERS

Herbstliches Kürbis-Tatar | Cranberries | Pilze | Kürbiskernpesto 18
Tartare de courge d'automne | cranberries | champignons | pesto de graines de courge
Autumnal pumpkin tartare | cranberries | mushrooms | pumpkin seed pesto

Gemischter Salat | geröstete Kerne | Croûtons 14
Salade mixte | graines grillées | croûtons
Mixed salad | roasted seeds | croûtons

Ziegenkäse-Crostini | Radicchio & Nüsslersalat | Baumnussdressing 19
Crostini au fromage de chèvre | salade de radicchio et de mâche | vinaigrette aux noix
Goat's cheese crostini | radicchio and lamb's lettuce salad | walnut dressing

Fragen zu Allergenen, Unverträglichkeiten oder Alkoholgehalt der Speisen? Frage bitte unser Servicepersonal.

Des questions sur les allergènes, les intolérances ou la teneur en alcool des plats ? Demandez à notre personnel de service.

Questions about allergens, intolerances or alcohol content of the food? Ask our service staff.



VORSPEISEN STARTERS

**Rindscarpaccio | Kräutercrunch |
Belper Knolle (Käse) | Rucola** 25
Carpaccio de bœuf | croustillant d'herbes |
boule de Belp (fromage) | roquette
*Beef carpaccio | herb crunch | Belper cheese |
rocket salad*

**Kürbissuppe |
Mascarpone | Kürbiskernöl** 14
Soupe de potiron |
mascarpone | huile de pépins de courge
*Pumpkin soup |
mascarpone | pumpkin seed oil*

**Fendant-Crèmesuppe |
Trauben | Croûtons** 14
Soupe à la crème de Fendant | raisins | croûtons
Fendant cream soup | grapes | croûtons

FLAMMKUCHEN TARTE FLAMBÉE

**Flammkuchen «Classic» | Speck |
Zwiebeln** 24
Tarte flambée Classique | lard | oignons
Tarte flambée Classic | bacon | onions

**Flammkuchen «Vegi» | Pilze |
Cherrytomaten | Rucola** 24
Tarte flambée | champignons | tomates cerises | roquette
Tarte flambée | mushrooms | cherry tomatoes | rocket salad

WILDGERICHTE GAME DISHES

**Rehpfeffer (EU) | Rotkraut | Spätzli |
Marroni | Preiselbeeren** 41
Civet de chevreuil (UE) | chou rouge | spätzli | marrons |
airelles rouges
*Roe deer ragout (EU) | red cabbage | spaetzli | chestnuts |
cranberries*

**Hirsch Entrecôte (D) | Pilzkruste |
Preiselbeersauce | Schupfnudeln | Wirsing** 46
Entrecôte de cerf (DE) | croûte aux champignons |
sauce aux aïrelles rouges | chou frisé crémeux | schupfnudeln
*Venison entrecôte (GER) | mushroom crust | schupfnudeln |
cranberry sauce | creamed savoy cabbage*



FLEISCH MEAT

**Coq au Vin | Walliser Rotwein |
Schmorgemüse | Kartoffelstampf |
Speckwürfel | Champignons** 39

Coq au vin | vin rouge du Valais | légumes braisés |
purée de pommes de terre | lardons | champignons
«Coq au Vin» braised chicken | Valais red wine |
braised vegetables | mashed potatoes | bacon |
mushrooms

**Black Angus Burger oder
Beyond Burger | Raclette-
Briochebrötchen | Salat |
(Trockenfleisch) | Aprikosenmayo |
Pommes Frites** 34

Black Angus Burger ou Beyond burger |
pain brioche au fromage à raclette | salade |
(viande séchée) | mayonnaise aux abricots |
pommes frites

*Black Angus Burger or Beyond Burger |
brioche bread with raclette cheese | salad |
(dried meat) | apricot mayo | French fries*



AB 2 PERSONEN FOR 2 PERSONS OR MORE

Châteaubriand p.P 64
**am Tisch tranchiert | Sauce Béarnaise |
Kartoffelgratin | Schalottenconfit | Pilze |
Marktgemüse**

Châteaubriand tranché à la table | sauce Béarnaise |
gratin de pommes de terre | confit d'échalotes |
champignons | légumes du marché

*Châteaubriand carved at the table | Béarnaise sauce |
shallot confit | potato gratin | mushrooms | mixed vegetables*

Rehrücken (AT) p.P 59
**am Tisch tranchiert | Pfifferlingsauce |
Spätzli | Rotkraut | Marroni | Preiselbeeren**

Entrecôte de chevreuil (AT)

tranché à table | sauce aux chanterelles | spaetzli |
chou rouge | marrons | airelles rouges

Roe deer entrecote (AT)

*carved at the table | chanterelles sauce | spaetzli |
red cabbage | chestnuts | cranberries*

FLEISCH & FISCH MEAT & FISH

Schweizer Alpenlachs | Kräuterkruste | 43 Kartoffelstampf | Blattspinat

Saumon des Alpes Suisses | croûte d'herbes |
purée de pommes de terre | feuilles d'épinards
Swiss Alpine salmon | herb crust | mashed potatoes | spinach

Cordon Bleu vom Schweizer Schwein | 42 Zermatter Bergkäse | Walliser Rohschinken | Marktgemüse | Pommes-Frites (Glutenfrei möglich)

Cordon bleu de porc Suisse | fromage d'alpage
de Zermatt | jambon cru du Valais | légumes du marché |
frites (sans gluten possible)

*Swiss porc Cordon Bleu | Zermatt mountain cheese | dried
ham from Valais | seasonal vegetables | French fries
(gluten free possible)*

Unser Fleisch und Fisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Sauf mention contraire, notre viande et notre poisson proviennent de Suisse.

Unless otherwise stated, our meat and fish come from Switzerland.



VEGETARISCH VEGETARIAN

Walliser «Cholera» Frühlingsrolle | 34 Zermatter Käse | Apfel | Lauch | Kartoffeln | Cherrytomaten-Spinat

Rouleau de printemps Valaisan | fromage de Zermatt |
pomme | poireau | pommes de terre |
tomates cerises et d'épinards

*Valais springroll | Zermatt cheese | leek | apple |
potatoes | cherry tomato and spinach*

Kürbis-Ravioli | Pfifferlinge | Mohn | 34 Parmesanchips

Raviolis à la citrouille | chanterelles | pavot |
croustilles de parmesan

*Pumpkin ravioli | chanterelles | poppy seeds |
parmesan crisps*

DESSERTS

- Zwetschgen Crumble | weisses Schokoladen-Glace** 13
 Crumble aux quetsches | glace au chocolat blanc
Plum crumble | white chocolate ice cream
- Kleines Birnen-Tiramisu im Glas** 8
 Petit tiramisu aux poires en verrine
Small pear tiramisu in a glass
- Kleines Coupe Nesselrode | Vermicelles | Vanille-Glace | Rahm** 9
 Petite coupe Nesselrode | Vermicelles |
 glace à la vanille | crème chantilly
*Small coupe Nesselrode |
 Vermicelles (chestnut puree) | vanilla ice cream |
 whipped cream*
- Tagesdessert** 12
 Dessert du jour
Dessert of the day



DESSERTS & CHEESE

- Käseteller** 15
 Assiette de fromage
Cheese plate
+Portwein | Vin de Porto | Port wine +5
Graham`s Six Grapes
- Affogato** 9
Espresso | Vanille-Glace | Rahm
 Espresso | glace à la vanille | crème chantilly
Espresso | vanilla ice cream | whipped cream
- Feinste italienische Eissorten von Giolito**
 Glace italienne de Giolito
Italian ice cream from Giolito
- Pro Kugel | par boule | per scoop** 5
 Vanille | Stracciatella | Mocca | Pistazie |
 Schokolade | weisse Schokolade |
 Birnensorbet | Zitronensorbet | Erdbeersorbet
 Aprikosensorbet | Blutorangensorbet
- Vanilla | Stracciatella | Mocha | Pistachio |
 Chocolate | Strawberry sorbet | Pear sorbet |
 White chocolate | Lemon sorbet |
 Apricot sorbet | Blood orange sorbet
- Rahm | Crème | Cream** 2