



Herzlich Willkommen

Bienvenue



Swissness – Genuss aus der Region

- ✓ **Fleisch und Fisch** (ausser Riesencrevetten) stammt zu 100% aus der Schweiz
- ✓ **Hausgemacht:** Von der Salatsauce bis zum Dessert bereiten wir fast alles selbst zu
- ✓ **Frisch aus Albinen:** Im Sommer kommt unser Gemüse und Salat zum grossen Teil direkt aus unseren eigenen Gärten
- ✓ **Fait Maison:** Wir sind stolzes Mitglied bei «Fait Maison» - Details dazu finden Sie auf der letzten Seite
- ✓ **Ihr Plus:** Zu jedem Essen servieren wir unser Albiner Bergwasser – still oder sprudelnd - kostenlos (*ab einer Konsumation von CHF 20/Person*)

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.

Familie Briand und Team

Swissness – le plaisir de notre région

- ✓ **La viande et le poisson** (sauf les crevettes géantes) proviennent à 100% de Suisse
- ✓ **Cuisiné maison:** de la sauce à salade au dessert, nous préparons presque tout nous-même
- ✓ **Frais d'Albinen:** En été, la plupart de nos légumes et salades proviennent directement de nos propres jardins.
- ✓ **Fait Maison:** Nous sommes fiers d'être membres de « Fait Maison@ » - vous trouverez des détails à ce sujet en dernière page

Votre plus: nous servons gratuitement notre eau de montagne – plate ou pétillante – avec chaque repas (à partir d'une consommation de CHF 20/personne)

Nous vous souhaitons un agréable séjour chez nous.

Familie Briand und Team





Allergiker Informationen auf der letzten Seite
der Speisekarte oder fragen Sie uns direkt.

*Informations pour les personnes allergiques à la
dernière page du menu ou demandez-nous
directement*

Suppen und Salate

Potage et salades

Tagessuppe 8.50

Potage du jour

Gemüse-Blattsalat nach Art des Hauses **1 3**

mit Alpkäse

Salade maison avec fromage d'alpage

klein

11.—

gross

18.—

Salatbouquet mit Geissfrischkäse, Honig und Birnen

Bouquet de salades au fromage frais de chèvre, au miel et aux poires

14.—

Grüner Salat **1 2 3**

Salade verte

8.—



Vorspeise

Hors-d'oeuvre

Pikantes Tatar vom Schweizer Rindsfilet handgeschnitten mit
getoastetem, hausgemachtem Kartoffel-Brioche

Tartare de filet de boeuf avec brioche au pommes de terre

als Vorspeise 21.50

als Hauptspeise 33.—

Walliser Fisch

Poisson du valais

Unsere Eglifilets kommen aus Raron

Nos filets de perche proviennent de Raron

Walliser Eglifilet mit Mandeln 13

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*

* Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison. /

Ne correspond pas aux critères du label Maison.

Vegetarische Gerichte

Plats végétariens

Rösti natur ** 1 2 3 21.—

Walliser Rösti ** 1 •
mit Tomaten und Käse überbacken 24.—
avec tomates et fromage gratiné

Randencurry mit Basmatireis 2 26.—
Curry de betteraves et riz basmati

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

* Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison. /
Ne correspond pas aux critères du label Maison.

Fleischgerichte

Plats de viande

Schweizer Rindsfilet an Varner Rotweinsauce mit hausgemachten Kartoffelgnocchi und Gemüse

51.—

Filet de bœuf suisse à la sauce au vin rouge de Varône avec gnocchis de pommes de terre maison et légumes

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites* mit hausgemachtem Albiner Kräutersalz und Gemüse 1 3

39.—

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

36.—

Cordon bleu de porc, pommes frites avec du sel aux herbes d'Albinen fait maison et légumes

Panierte Pouletbruststreifen mit Pommes Frites* und Gemüse 1

28.—

Lammelles de poitrine de poulet panées avec frites et légumes



* Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison.
Ne correspond pas aux critères du label Maison.

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	
<i>filet de boeuf suisse et chipolata d'eringer</i>	49.50
Galgen mit 350 gr. Schweizer Rindsfilet und Eringer Chipolata / 1 3	
<i>filet de boeuf suisse et chipolata d'eringer</i>	63.—
Galgen mit Riesenkrevetten / <i>crevettes géantes</i> 1 3	46.—
Galgen „surf and turf“ 1 3	48.—

Dazu servieren wir Ihnen

Drei hausgemachte Saucen: Kräuterbutter , Knoblauchsauce,
Relish-Sauce (Fleisch) / Süsse Chilisauce (Fisch)
Beilagen. Pommes Frites*, Rösti-Kroketten, Teigwaren
oder Reis

Nous vous servons en plus de cela :

*Trios sauces: Beurre aux herbes, Sauce à l'ai
Relish-Sauce (viande) /
Sauce au chili doux (poisson)*

Accompagnements : Pommes Frites#, Rösti-croquettes, nouilles ou
Riz*

* Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison. /
Ne correspond pas aux critères du label Maison.



Fitnesssteller mit Fisch oder Fleisch

Assiette Fitness avec poisson ou viande

Eine Schüssel Gemüse-Blatt-Salat mit 13

*Une boule de salade de légumes et à feuilles
avec*

Walliser Eglifilet mit Mandeln 42.—
avec filets de perche

Rindsfilet 46.—
Tournedos de bœuf

Kalbsschnitzel 36.—
Escalopes de veau

Wiener Schnitzel 36.—
Escalopes de veau panée

Cordon bleu vom Schwein 34.—
Cordon bleu de porc

Panierte Poulebruststreifen 28.—
Lamelles de poitrine de poulet panées

* Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison. /
Ne correspond pas aux critères du label Maison.



Flammkuchen

Tarte flambée



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

.
* Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison. /
Ne correspond pas aux critères du label Maison.



Walliser Spezialitäten



Spécialité valaisanne

Rösti natur 1 2 3 21.—

Äplerrösti 1 24.—

mit Schinken, überbackenem Käse und einem Spiegelei
avec jambon, fromage gratiné et un œuf au plat

Walliser Rösti 1 24.—

mit Tomaten und überbackenem Käse
avec tomates et fromage gratiné

Rösti mit geräuchertem Swiss Lachs 1 26.—

und Sauerrahm
avec saumon suisse fumé et crème fraîche

Geissupüür-Rösti 1 24.—

mit Speck und Ziegenkäse
avec lard et fromage de chèvre

* Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison. /
Ne correspond pas aux critères du label Maison.

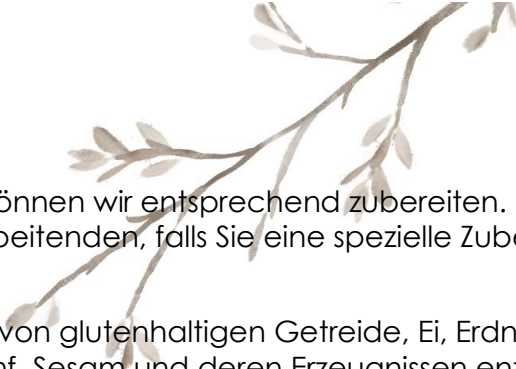
Herkunftsdeklaration

Appellation d'origine

Rindsfilet	Schweiz
Kalbsfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Eglifilet	Raron, Wallis, Schweiz
Swiss Lachs	Lostallo, Schweiz
Brot	Schweiz
Salat, Gemüse und Beeren	vorwiegend aus dem eigenen Garten oder aus



* Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison. /
Ne correspond pas aux critères du label Maison.



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 **Glutenarme Zubereitung möglich (100%-Garantie nicht möglich) /
préparation sans gluten possible (Garantie 100% impossible)**
- 2 **Vegane Zubereitung möglich / préparation végétalienne possible**
- 3 **Lactosefreie Zubereitung möglich / préparation sans lactose possible**

* Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison. /
Ne correspond pas aux critères du label Maison.





Label Fait Maison

Die Speisen in dieser Karte werden vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). Zudem verwenden wir teilweise industrielle Bouillons und Fonds in unseren Zubereitungen.

Les plats de cette carte sont préparés sur place avec des produits bruts et des ingrédients traditionnellement utilisés en cuisine selon les critères du label

« Fait Maison », à l'exception des plats avec une étoile (). De plus, nous utilisons parfois des bouillons et des fonds industriels dans nos préparations*

* Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison. /
Ne correspond pas aux critères du label Maison.

