



Herzlich Willkommen

Bienvenue



Swissness – Genuss aus der Region

- ✓ **Fleisch und Fisch** (ausser Riesencrevetten und ein Teil des Wildfleisches) 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

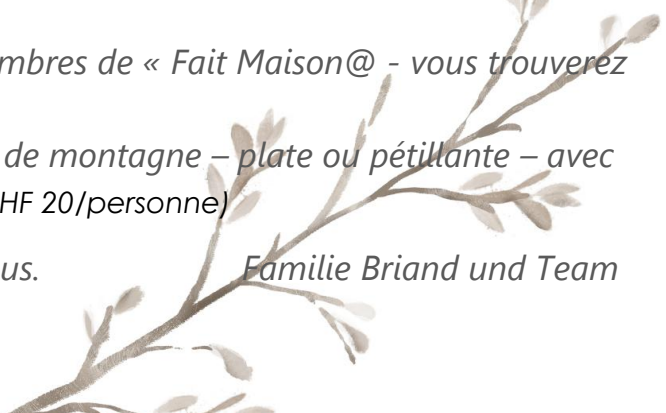
Swissness – le plaisir de notre région

- ✓ **La viande et le poisson** (*sauf les crevettes géantes et une partie de la viande de gibier*) 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*

Wildgerichte

Vorspeisen

Herbstliches Salatbouquet mit
gebratenen Waldpilzen und Speck 14.5

Bouquet de salade aux champignons des bois sauté et lard

Kürbiscremesuppe verfeinert mit
gerösteten Kürbiskernen und –öl 9.5

*Crème de courge amélioré aux graines de courge rôties et huile
de courge*

Hausgemachte Wildterriner mit
Kürbischutney und Preiselbeeren 16

*Terrine de gibier maison avec chutney de courge et d'airelles
rouges*





Fast-Vegetarisch

Wildteller

26

Knöpfli, Apfel-Preiselbeer-Rotkraut, Rosenkohl mit Speck,
Wirsing, Apfel, Maroni

Knöpfli, choux rouge, choux de Bruxelles avec lard et marrons

Knöpfli-Pfanne

24 **V**

Knöpfli mit Gemüse und Käse überbacken

Knöpfli avec légumes et fromage gratiné

Hauptspeisen



Hirschfilet mit Nusskruste an Holundersauce 46

Filet de cerf avec sauce au sureau

Zweierlei vom Reh: Medaillon und Haxe 45

Deux morceaux de chevreuil : médaillon et jarret

Geschmorte Wildschweinhaxe 34

Jarret de sanglier braisé

Geschmorte Wildschweinbacke 38

Joue de sanglier braisée

Hirschpfeffer nach Hausrezept mariniert 34

Civet de cerf mariné selon la recette maison

Wild am Galgen (Heisser Stein) 48

Hirsch, Reh und Wildschwein

Kürbischutney, Knoblauchsauce und Kräuterbutter

Ardoise avec gibier

Cerf, chevreuil et sanglier

Chutney de courge, sauce à l'ail et beurre aux herbes

zu diesen Gerichten servieren wir

Knöpfli, Apfel-Preiselbeer-Rotkraut und Rosenkohl

avec ces plats en vous serve Knöpfli, choux rouge et choux de Bruxelles

* Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison. /

Ne correspond pas aux critères du label Maison.





Wildfondue **

Hirsch, Reh, Wildschwein und Fasan
mit feinen hausgemachten Saucen und Chutneys

49.5

*Fondue de gibier riche ***

Cerf, chevreuil, sanglieret faisan avec des sauces et chutneys faites maison

Rehrücken „Traditionell „ (2 Service) **

57

*Selle de chevreuil „traditionnel„ (2 services) ***

** diese Gerichte gibts ab 2 Peronen | am Sonntagmittag auf Vorbestellung

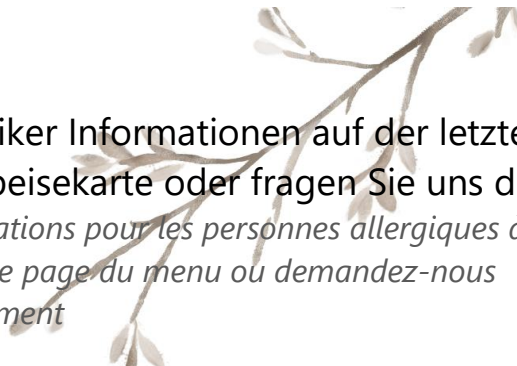
dazu servieren wir Ihnen Knöpfli, Gnocchi, Apfel-Preiselbeer-Rotkraut und Rosenkohl

à partir de 2 personnes | le dimanche midi sur réservation

avec ces plats en vous serve Knöpfli, gnocchi, choux rouge et choux de Bruxelles



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



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.—

* Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison. /

Ne correspond pas aux critères du label Maison.



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*

Walliser Spezialitäten

Spécialité valaisanne

Käsefondue (ab zwei Personen)

p. P.

28.—

Fondue au fromage (à partir de deux personnes)

* Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison. /

Ne correspond pas aux critères du label Maison.

Vegetarische Gerichte



Plats végétariens

Kichererbsencurry mit Gemüse und Naanbrot* 2 26.—

Curry de pois chiches aux légumes et pain naan

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.—

Tomatensauce, Gemüse und veganer Mozzarella

Sauce tomate, légumes et mozzarella végan

* 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 Poulebrust-Tranchen 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.



Herkunftsdeklaration

Appellation d'origine

Rindsfilet

Schweiz

Kalbsfleisch

Schweiz

Schweinefleisch

Schweiz

Lammfleisch

Schweiz

Poulet

Schweiz

Reh

Österreich

Hirsch

Österreich, Schweiz

Wildschwein

Deutschland

Eglifilet

Raron, Wallis

Swiss Lachs

Lostallo, Schweiz

Brot

Bäckerei Leukerbad, Schweiz

Salat, Gemüse und Beeren

vorwiegend aus dem
eigenen Garten oder aus
Schweizer Anbau





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*

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.