

# 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 aïelles rouges | chou frisé crémeux | schupfnudeln  
*Venison entrecôte (GER) | mushroom crust | schupfnudeln |  
cranberry sauce | creamed savoy cabbage*



## FLEISCH MEAT

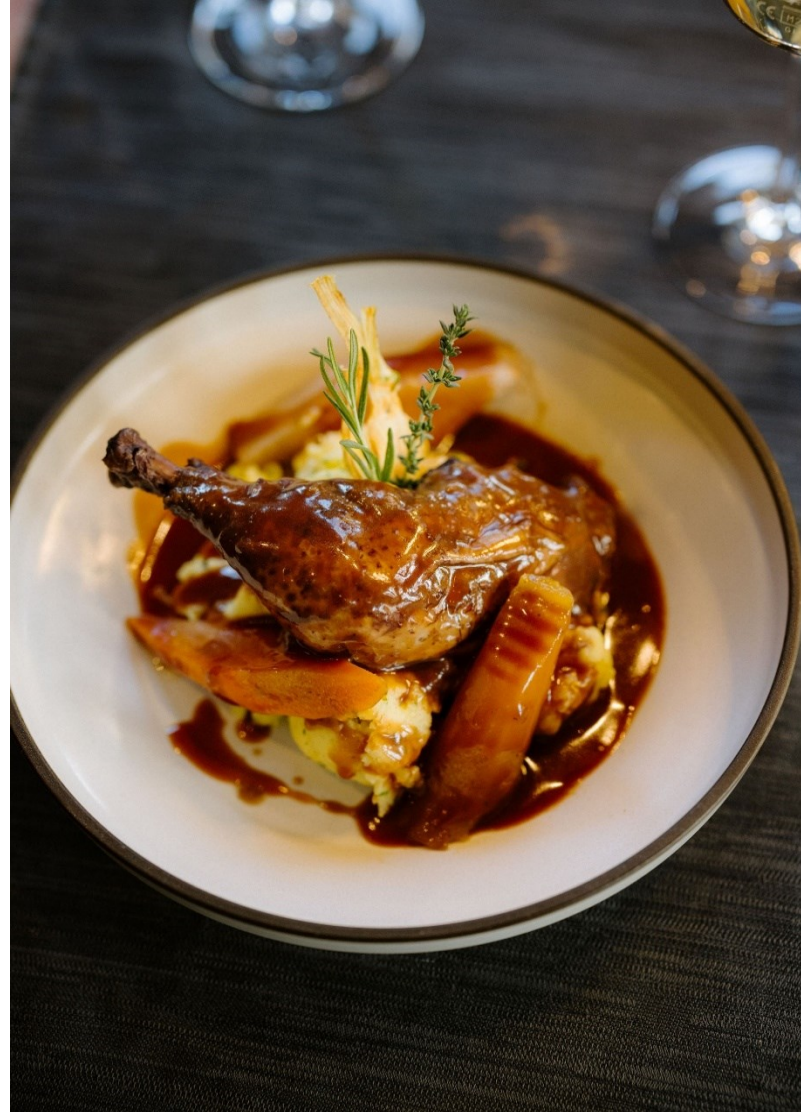
**Coq au Vin | Walliser Rotwein |  
Schmorgemüse | Kartoffelstampf |  
Speckwürfel | Champignons** 39

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

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



## DESSERTS & CHEESE

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