

# ALPINE BRASSERIE LA BARRIQUE

@AlpineHotelPerren



## VORSPEISEN STARTERS

**Sauerteig-Crostini | Kräutersalat | 19**

**karamelisierter Ziegenkäse | Baumnüsse**

Crostini au levain | fromage de chèvre caramélisé  
| salade aux herbes | noix grillées

*Sourdough crostini | caramelised goat cheese |  
herb salad | roasted walnuts*

**Gemischter Salat | geröstete Kerne | 14**

**Croûtons**

Salade mixte | graines grillées | croûtons

*Mixed salad | roasted seeds | croûtons*

**Nüsslisalat | Speck | Ei | Croûtons 18**

Salade de mâche | lardons | œufs | croûtons

*Lamb's lettuce | bacon | croûtons | eggs*

**Fragen zu Allergenen, Unverträglichkeiten oder Alkoholgehalt der Speisen? Frag 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 | Rucola** 27

Carpaccio de bœuf | croustillant d'herbes |  
boule de Belp | roquette  
*Beef carpaccio | herb crunch | Belper chees |  
rocket salad*

**Bergkräuter-Ravioli | Käsefondue-  
Sauce | sautierte Äpfel | Lauch |  
Kartoffelwürfel** 26 | 35

Raviolis aux herbes de montagne | sauce à fondue au  
fromage | pommes sautées | poireaux | pommes de terre  
*Mountain herb ravioli | cheese fondue sauce | sautéed  
apples | leek | potato cubes*

**Alle unsere Fleisch- und Fischerzeugnisse stammen aus der  
Schweiz. Falls nicht, wird es direkt gekennzeichnet.**  
Tous nos produits de viande et de poisson proviennent de Suisse,  
si ce n'est pas le cas, nous l'indiquons directement.  
*All our meat and fish products come from Switzerland, if not, we  
label it directly.*

## SUPPEN & FLAMMKUCHEN SOUPS & TARTE FLAMBÉE

**Fendant-Crèmesuppe | Trauben |  
Croûtons** 14

Soupe à la crème de Fendant | raisins | croûtons  
*Fendant cream soup | grapes | croûtons*

**Flammkuchen «Classic» | Speck |  
Zwiebeln** 24

Tarte flambée Classic | lard | oignons  
*Tarte flambée Classic | bacon | onions*

**Flammkuchen «Vegi» | Champignons |  
Cherrytomaten | Rucola** 24

Tarte flambée | champignons | tomates cerises |  
roquette  
*Tarte flambée | mushrooms | cherry tomatoes |  
rocket salad*



## FLEISCH MEAT

**Coq au Vin | Walliser Rotwein |** 39

**Schmorgemüse | Kartoffelstampf**

Coq au vin | vin rouge du Valais | légumes braisés |  
purée de pommes de terre

*Coq au Vin | Valais red wine | braised vegetables /  
mashed potatoes*

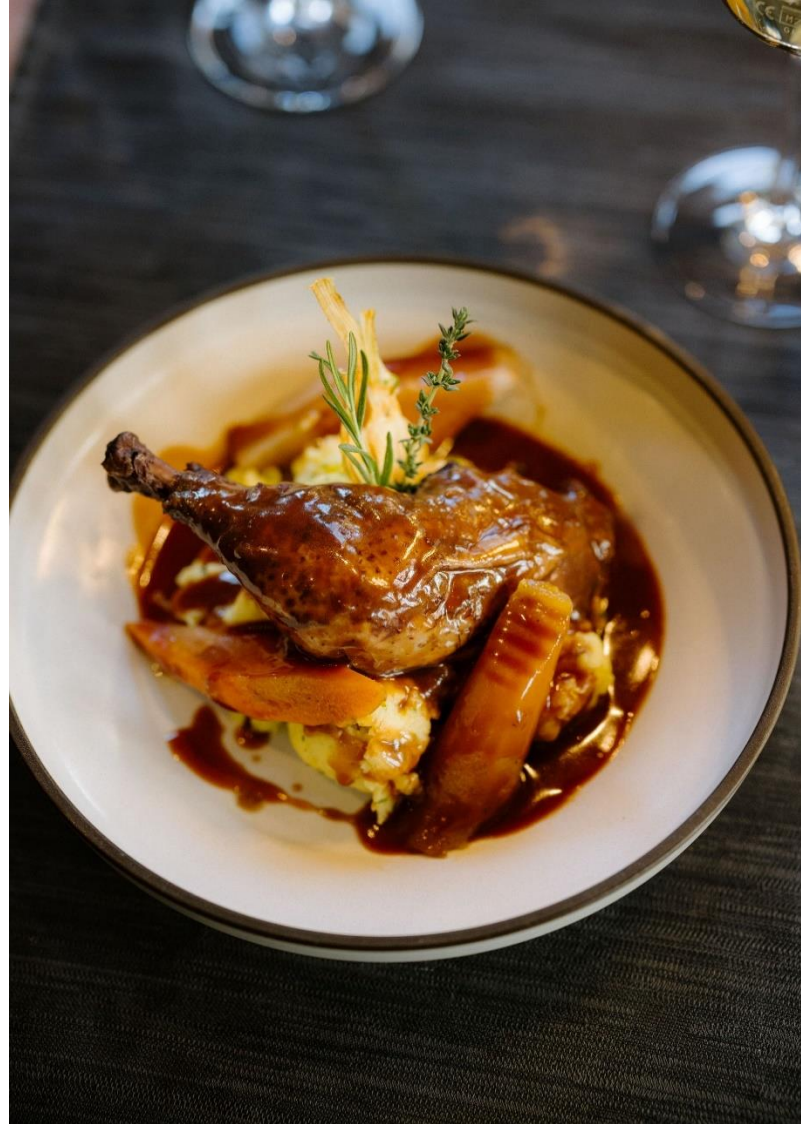
**Black Angus Burger oder** 34

**Beyond Burger |**

**Raclettebriochebrötchen | Salat |  
(Trockenfleisch) | Aprikosenmayo |  
Pommes Frites**

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 | salade |  
(dried meat) | apricot mayo | french fries*



## FLEISCH MEAT

**Lamm Entrecôte | Café de Paris |** 44

**Olivenrisotto | Ofengemüse**

Entrecôte d'agneau | café de Paris |  
risotto aux olives | légumes au four

*Lamb entrecôte | Café de Paris | olive risotto |  
oven vegetables*

(Lamm, Agneau, Lamb: Australia)

### AB 2 PERSONEN

FOR 2 PERSONS OR MORE

**Châteaubriand (CH)** 64

**am Tisch tranchiert | Sauce Béarnaise |**

**Kartoffelgratin | Schalottenconfit |**

**Marktgemüse**

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

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



## FLEISCH & FISCH MEAT & FISH

### Schweizer Alpenlachs | Kräuterkruste 42 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 leaves*

### 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 |  
pommes frites (sans gluten possible)  
*Swiss porc cordon bleu | Zermatt mountain cheese | dried  
ham from Valais | seasonal vegetables |  
French fries (gluten free possible)*



## VEGETARISCH VEGETARIAN

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

Rouleau de printemps Valaisan | fromage de  
Zermatt | poireau | pommes de terre |  
épinards | tomates cerises  
*Valais spring roll | Zermatt cheese | leek | apples |  
potatoes | spinach | cherry tomatoes*

### Cremiges Risotto | Waldpilze | 33 gehobelte Belper Knolle (Käse)

Risotto crémeux | champignons des bois | boule  
de Belp râpé (fromage)  
*Creamy risotto | mushrooms | grated Belp cheese*

## DESSERTS

- Dunkles Schokoladenmousse | eingelegte Rotweifeigen | Orangensauce** 14  
Mousse au chocolat noir | figues marinées au vin rouge | sauce à l'orange  
*Dark chocolate mousse | pickled red wine figs | orange sauce*
- Tagesdessert** 12  
Dessert du jour  
*Dessert of the day*
- Kleine Orangen-Crème Brûlée** 9  
Petite crème brûlée à l'orange  
*Small orange crème brûlée*
- Brownie | Karamellsauce** 9  
Brownie | sauce au caramel  
*Brownie | caramel sauce*



## DESSERTS & CHEESE

- Walliser Käseteller** 15  
Assiette de fromage valaisan  
*Valais cheese plate*
- +Portwein | Vin de Porto | Port wine – Graham`s Six Grapes** +5
- Café Affogato** 9  
**Espresso | Vanille-Glace | Rahm**  
Espresso | glace 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 | Joghurt Waldfrucht | Karamell | Mocca | Schokolade | Heidelbeersorbet | Erdbeersorbet | Mangosorbet | Birnensorbet | Aprikosensorbet | Zitronensorbet
- Rahm | Crème | Cream** 2