

VORSPEISE / ENTREE / STARTER

SAUTIERTE ENTENLEBER AN MILDEM BALSAMICO 19.50
FOIE DE CANARD SAUTÉE SUR BALSAMICO DOUX
DUCK LIVER ON MILD BALSAMICO

SAANENLÄNDER TROCKENFLEISCH PORTION 100GR. 24.50
1/2 PORTION 60GR. 15.50

VIANDE SECHÉE DU SAANENLAND
DRIED BEEF FROM SAANENLAND

**RAUHLACHSTARTARE MIT MASCARPONE
MEERRETTICH, SCHNITTLAUCH, TOAST & BUTTER** 19.50
TARTARE DE SAUMON FUME
AVEC MASCARPONE, RAIFORT, CIBOULETTES, TOAST & BEURRE
*SMOKED SALMON TARTARE
WITH MASCAROPNE, HORSERADISH, CHIVES, TOAST & BUTTER*

CREVETTENCOCKTAIL 12.50
COCKTAIL DE CREVETTES
SHRIMPS COCKTAIL

SALAT / SALADE / SALAD

GRÜNER SALAT 7.-
SALADE VERTE
GREEN SALAD

GEMISCHTER SALAT 10.-
SALADE MELÉE
MIXED SALAD

**TOMATEN-MOZZARELLA TURM
AN LEICHTEM BASILIKUM PESTO** 10.-
TOMATE-MOZZARELLA TOUR AU PESTO DE BASILIC
TOMATO-MOZZARELLA TOWER WITH LIGHT BASIL PESTO

ALPHORNSALAT
(BLATTSALATE MIT SPECK, KÄSE, EI, NÜSSEN UND CRÔUTONS)
VORSPEISE/ENTRÉE/STARTER 13.50
HAUPTGANG/PRINCIPAL/MAIN 17.-

SALADE ALPHORN
(SALADE VERTE, LARD, FROMAGE, ŒUF, NOIX ET CRÔUTONS)
*ALPHORN SALAD
(GREEN SALAD, BACON, CHEESE, EGG, NUTS AND CROÛTONS)*

SUPPE / POTAGE / SOUP

TAGESSUPPE 8.-
POTAGE DU JOUR
SOUP OF THE DAY

KRAFTBRÜHE MIT GEMÜSESTREIFEN 7.-
CONSOMMÉ JULIENNE
CONSOMMÉ WITH VEGETABLES

TOMATENCRÈMESUPPE MIT MOZZARELLA & BASILIKUM 9.50
CRÈME DE TOMATES AVEC MOZZARELLA & BASILIC
TOMATOE CREAM SOUP WITH MOZZARELLA & BASIL

PASTA & VEGI

KÄSEFONDUE « MOITIÉ-MOITIÉ » AB 2 PERS. 23.50 P.P.
FONDUE « MOITIÉ-MOITIÉ » DÈS 2 PERS.
CHEESE FONDUE « MOITIÉ-MOITIÉ » FROM 2 PERS.

**TAGLIATELLE MIT RAUHLACHSSTREIFEN
ROTEM PESTO & RAHM** 20.–
TAGLIATELLE AU SAUMON FUMÉ, PESTO ROUGE & CRÈME
TAGLIATELLE WITH SMOKED SALMON, RED PESTO & CREAM

TAGLIATELLE AN SAFFRANRAHM & CREVETTEN 22.–
TAGLIATELLE AVEC CRÈME DE SAFFRAN & CREVETTES
TAGLIATELLE WITH SAFFRON CREAM & PRAWNS

PENNE ALL'ARRABIATA (PIKANTE TOMATENSAUCE) 16.50
PENNE ALL'ARRABIATA (SAUCE TOMATE PIQUANTE)
PENNE ALL'ARRABIATA (SPICY TOMATO SAUCE)

**SAISONALER GEMÜSETELLER
SERVIERT MIT KARTOFFELGRATIN** 21.50
ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON SERVI AVEC GRATIN DAUPHINOIS
PLATE OF SEASON VEGETABLES SERVED WITH GRATINATED PATATOES

FISCH / POISSON / FISH

GEBRATENE EGLIFILETS 30.–
FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE
FRIED PERCH FILLETS

BLACK TIGER RIESENKRETTEN NACH MITTELMEER ART 37.50
(MIT KNOBLAUCH, TOMATENWÜRFEL, KRÄUTER UND BUTTER)
CREVETTES GÉANTES BLACK TIGER « MÉDITÉRANÉEN »
(AVEC AIL, TOMATE CONCASSÉE, HERBES ET BEURRE)
*BLACK TIGER PRAWNS « MÉDITÉRANÉEN »
(WITH GARLIC, TOMATO, HERBS AND BUTTER)*

FLEISCH „KLASSIKER“

VIANDE „CLASSIQUE“

MEAT „CLASSICS“

CORDON BLEU VOM SCHWEIN ODER KALB 27.–/36.–
CORDON BLEU DE PORC OU DE VEAU
*PORC OR VEAL CORDON BLEU
(BREADED PORC ESCALOPE FILLED WITH CHEESE AND HAM)*

RINDSFILETSTREIFEN AN RASSIGER PAPRIKASAUCE 37.–
CÉLÉSTINE DE FILET DE BŒUF AU PAPRIKA ÉPICÉ
SLICED BEEF FILLET WITH CAPSICUM SAUCE

KALBSGESCHNETZELTES MIT PILZRAGOÛT 34.–
EMINCÉ DE VEAU AVEC RAGOÛT DE CHAMPIGNONS
CHIPPED VEAL WITH MUSHROOMS AND CREAM

FLEISCH VOM GRILL
VIANDE GRILLÉE
GRILLED MEAT

MAISPOULARDENBRUST SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE / <i>CHICKEN BREAST</i>	26.–
SCHWEINSSTEAK STEAK DE PORC / <i>PORC STEAK</i>	27.–
KALBSSCHNITZEL / ESCALOPE DE VEAU / <i>VEAL ESCALOPE</i>	38.–
ENTRECÔTE	38.50
RINDSFILET FILET DE BŒUF / <i>BEEF FILLET</i>	46.–

***WÄHLEN SIE EINE DER HAUSGEMACHTEN SAUCEN :
CHOISISSEZ UNE DES SAUCES MAISON:
CHOOSE ONE OF THE HOMEMADE SAUCES:***

**BÉARNAISE SAUCE / MORCHELRAHMSAUCE / GRÜNE PFEFFERSAUCE
DIJON-SENSAUCE / KRÄUTERBUTTER
SAUCE BÉARNAISE / SAUCE AUX MORILLES / SAUCE AU POIVRE VERT
SAUCE AU MOUTARDE DE DIJON / CAFÉ DE PARIS
*BÉARNAISE SAUCE / SAUCE WITH MORELS / GREEN PEPPER SAUCE / DIJON-MUSTARD SAUCE / HERB BUTTER***

ALLE GRILLADEN WERDEN AUCH ALS „FITNESSTELLER“ MIT GEMISCHTEM SALAT UND KRÄUTERBUTTER SERVIERT!
LES GRILLARDES SONT AUSSI SERVIS COMME „ASSIETTE FITNESS“ AVEC SALADE MELÉE ET CAFÉ DE PARIS !
GRILLED MEAT IS AS WELL SERVED AS „FITNESS PLATE“ WITH MIXED SALAD AND HERB BUTTER!

HAUSSPEZIALITÄTEN
SPÉCIALITÉS MAISON
HOUSE SPECIALITIES

FLAMBIERTES RINDSFILET « ALPHORN » AM TISCH ZUBEREITET	47.– P.P.
FILET DE BOEUF FLAMBÉ « ALPHORN » PRÉPARÉ À LA TABLE <i>BEEF FILLET FLAMBED « ALPHORN » PREPARED AT THE TABLE</i>	AB 2 PERSONEN DÈS 2 PERSONNES <i>FROM 2 PERSONS</i>

FLEISCHSPIESS « BRUNO » (RIND, KALB, SCHWEIN UND POULET) KNOBLAUCH, CHAMPIGNONS MIT KRÄUTERBUTTER GRATINIERT	32.50
BROCHETTE DE VIANDE « BRUNO » (BOEUF, VEAU, PORC ET POULET) AIL ET CHAMPIGNONS, GRATINÉ AVEC BEURRE AUX HERBES <i>MEAT SKEWER « BRUNO » (BEEF, VEAL, PORC AND CHICKEN) GARLIC AND MUSHROOMS, GRATINATED WITH HERB BUTTER</i>	

**BEILAGEN ZUR AUSWAHL ZU FISCH & FLEISCH
GARNITURE AU CHOIX AVEC POISSON & VIANDE
FISH & MEAT SERVED WITH (TO CHOOSE)**

**POMMES FRITES, KARTOFFELGRATIN, BUTTERNUDELN, WILDREIS, RÖSTI
ODER SALZKARTOFFELN UND SAISONGEMÜSE**
POMMES FRITES, GRATIN DAUPHINOIS, NOUILLES AU BEURRE, RIZ SAUVAGE, RÖSTI
OU POMMES NATURES **ET** LÉGUMES DE SAISON
*FRENCH FRIES, GRATINATED PATATOES, NOODLES, WILD RICE, RÖSTI OR BOILED PATATOES
AND SEASON VEGETABLES*

TATARENHUT / CHAPEAU TATAR / TATAR HAT

(AB 2 PERSONEN / DÈS 2 PERSONNES / FROM 2 PERSONS)

TATARENHUT MIT RIND, KALB, SCHWEIN UND POULET

CHAPEAU DE TATAR AVEC DU BOEUF, VEAU, PORC ET POULET

TATARENHAT WITH BEEF, VEAL, PORC AND CHICKEN

200 GR. 43.50 P.P.

300 GR. 53.50 P.P.

BEILAGEN : DIV. SAUCEN, KRÄUTERBUTTER, BOUILLON MIT GEMÜSE,
EINGELEGT GEMÜSE UND FRÜCHTE, POMMES FRITES ODER WILDRIS

GARNITURE : DIV. SAUCES, CAFÉ DE PARIS, BOUILLON AVEC LÉGUMES,
LÉGUMES CONFIS ET FRUITS,
POMMES FRITES OU RIZ SAUVAGE

SERVED WITH : DIFFERENT SAUCES, BOUILLON WITH VEGETABLES, VEGETABLES IN
VINEGAR, FRUITS
FRENCH FRIES OR WILD RICE

MENU ALPHORN

(AB 2 PERSONEN / DÈS 2 PERSONNES / FROM 2 PERSONS)

RAUHLACHSTARTARE MIT MASCARPONE, SCHNITTLAUCH & MEERRETTICH TOAST & BUTTER

TARTARE DE SAUMON FUMÉ
AVEC MASCARPONE, CIBOULETTE, RAIFORT
TOAST & BEURRE
*SMOKED SALMON TARTARE
WITH MASCARPONE, CHIVES, HORSERADISH
TOAST & BUTTER*

KRAFTBRÜHE MIT GEMÜSESTREIFEN CONSOMMÉ JULIENNE *CONSOMMÉ WITH VEGETABLES*

FLAMBIERTES RINDSFILET « ALPHORN » KARTOFFELGRATIN & GEMÜSEBOUQUET FILET DE BOEUF FLAMBÉ „ALPHORN“ GRATIN DAUPHINOIS & BOUQUET DE LÉGUMES *FLAMED BEEF FILLET « ALPHORN » GRATINATED PATATOES & SEASON OF VEGETABLES*

HALBGEFRORENES MIT NUSS-KROKANT SEMIFREDDO AUX NOIX CROQUANTES *SEMIFREDDO WITH CRISPY NUTS*

4-GÄNGE / 4-PLATS FR. 62.- P.P.
3-GÄNGE / 3-PLATS FR. 57.- P.P.

PIZZE

MARGHERITA 15.-

TOMATEN, MOZZARELLA, OREGANO
TOMATES, MOZZARELLA, OREGANO
TOMATO, MOZZARELLA, OREGANO

PROSCIUTTO 16.-

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, OREGANO
TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, OREGANO
TOMATO, MOZZARELLA, HAM, OREGANO

NAPOLETANA 16.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SARDELLEN, OLIVEN, KAPERN, OREGANO
TOMATES, MOZZARELLA, ANCHOIS, OLIVES, CÂPRES, OREGANO
TOMATO, MOZZARELLA, ANCHOVIES, OLIVES, CAPERS, OREGANO

FUNGHI 16.-

TOMATEN, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, OREGANO
TOMATES, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, OREGANO
TOMATO, MOZZARELLA, MUSHROOMS, OREGANO

DIABOLO 16.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, PEPPERONI
TOMATES, MOZZARELLA, SALAMI PIQUANTE, POIVRON
TOMATO, MOZZARELLA, SPICY SALAMI, PEPPER

HAWAII 17.-

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ANANAS, OREGANO
TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, ANANAS, OREGANO
TOMATO, MOZZARELLA, HAM, PINEAPPLE, OREGANO

QUATTRO STAGIONI 18.-

**TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, PEPPERONI,
ARTISCHOCKEN, CHAMPIGNONS, OLIVEN, OREGANO**
TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, POIVRON,
ARTICHAUT, CHAMPIGNONS, OLIVES, OREGANO
*TOMATO, MOZZARELLA, HAM, PEPPER,
ARTICHOKE, MUSHROOMS, OLIVES, OREGANO*

PUGLIESE 17.50

TOMATEN, MOZZARELLA, THON, OLIVEN, ZWIEBELN, OREGANO
TOMATES, MOZZARELLA, THON, OLIVES, OIGNON, OREGANO
TOMATO, MOZZARELLA, TUNA, OLIVES, ONION, OREGANO

SALMONE 19.50

TOMATEN, MOZZARELLA, RAUHLACHS, KAPERN, ZWIEBELN
TOMATES, MOZZARELLA, SAUMON FUMÉ, CAPRES, OIGNON
TOMATO, MOZZARELLA, SMOKED SALMON, CAPERS, ONION

GAMBERETTI 19.50

TOMATEN, MOZZARELLA, CREVETTEN, KNOBLAUCH, ZWIEBELN, BASILIKUM
TOMATES, MOZZARELLA, CREVETTES, AIL, OIGNON, BASILIC
TOMATO, MOZZARELLA, SHRIMPS, GARLIC, ONION, BASIL

ALPHORN 20.00

**TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, SCHARFE SALAMI, COPPA,
CHAMPIGNONS, GRUYÈRE, ZWIEBELN, OREGANO**
TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, SALAMI PIQUANTE, COPPA,
CHAMPIGNONS, GRUYÈRE, OIGNON, OREGANO
*TOMATO, MOZZARELLA, HAM, SPICY SALAMI, COPPA,
MUSHROOMS, GRUYÈRE, ONION, OREGANO*

\$

KLEINE / PETITE / SMALL PIZZA - 2.50