

ALPINE BRASSERIE LA BARRIQUE

@AlpineHotelPerren



VORSPEISEN STARTERS

Ziegenkäse-Crostini | Basilikumpesto | 18 Tomatencarpaccio

Crostini au fromage de chèvre | carpaccio de tomates | pesto de basilic
Goat's cheese crostini | tomato carpaccio | basil pesto

Gemischter Salat | geröstete Kerne | 14 Croûtons

Salade mixte | graines grillées | croûtons
Mixed salad | roasted seeds | croûtons

Antipasti Tartar | Büffelmozzarella | 19 Balsamico-Creme

Tartare d'antipasti | mozzarella de bufflonne | crème balsamique
Antipasti tartare | buffalo mozzarella | balsamic cream

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*

Fendant-Crèmesuppe | Trauben | Croûtons 14

Soupe à la crème de Fendant | raisins | croûtons

Fendant cream soup | grapes | croûtons

Alle unsere Fleisch- und Fischerzeugnisse stammen aus der Schweiz.

Tous nos produits de viande et de poisson proviennent de Suisse.
All our meat and fish products come from Switzerland.

FLAMMKUCHEN SOUPS & TARTE FLAMBÉE

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 |
Speckwürfel | Croûtons | Champignons**

Coq au vin | vin rouge du Valais | légumes braisés |
purée de pommes de terre | lardons | croûtons
«Coq au Vin» braised chicken | Valais red wine |
braised vegetables | mashed potatoes | bacon |
croûtons

Black Angus Burger oder 34

**Beyond Burger | Raclette-
Briochebrötchen | 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

Bergführer Rösti 33

**mit Walliser Rohschinken | Tomaten |
Zermatter Raclettekäse | Spiegelei**

Rösti du guide de montagne
Jambon cru valaisan | tomates |
fromage à raclette de Zermatt | œuf au plat
*Mountain Guide Rösti
Rösti with raw ham | tomatoes |
Zermatt raclette cheese | fried egg*

**AB 2 PERSONEN
FOR 2 PERSONS OR MORE**

Châteaubriand 64

**am Tisch tranchiert | Sauce Béarnaise |
Kartoffelgratin | Schalottenconfit | Speck |
Croûtons | Champignons | Marktgemüse**

Châteaubriand tranché à la table | sauce Béarnaise |
légumes du marché | gratin de pommes de terre | confit
d'échalotes | lardons | croûtons | champignons de Paris
*Châteaubriand carved at the table | Béarnaise sauce |
shallot confit | mixed vegetables | potato gratin | bacon |
croûtons | mushrooms*

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*

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 springroll | Zermatt cheese | leek | apples |
potatoes | spinach | cherry tomatoes*

Garten Röstli 32 Buntes Gemüse | Röstzwiebeln | Sauerrahm

Röstli du jardin
Légumes | oignons frits | crème fraîche
*Garden Röstli
Röstli | vegetables | garden herbs | fried onions*

DESSERTS

**Erdbeerparfait im Schokoladenmantel |
marinierte Erdbeeren** 14

Parfait aux fraises enrobées de chocolat |
fraises marinées |
*Strawberry parfait in a chocolate coating |
marinated strawberries*

Tagesdessert 12

Dessert du jour
Dessert of the day

Aprikosenmousse | Krokant 9

Mousse d'abricots avec croquant
Apricot mousse with brittle

Vanilleglace | Browniewürfel | Schlagrahm 11

Glace à la vanille | cubes de brownie | crème fouettée
Vanilla ice cream | brownie cubes | whipped cream



DESSERTS & CHEESE

Walliser Käseteller 15

Assiette de fromage valaisan
Valais cheese plate

+Portwein | Vin de Porto | Port wine +5
Graham's Six Grapes

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 | Mocca |
Schokolade | Erdbeersorbet |
Birnen sorbet | Zitronen sorbet
Aprikosen sorbet |

Rahm | Crème | Cream 2

