

Mittagskarte

11.30h - 17.00h

Süßkartoffelcremesuppe mit Crème fraîche	12.50
Potage crème de patates douces à la crème fraîche Sweet potato soup with crème fraîche	
Rindscarpaccio mit Trüffelöl, Rucola, confierten Tomaten und Parmesanspänen	19.50
Carpaccio de boeuf à l'huile de truffes, rucola, tomates cherry et parmesan Beef carpaccio with truffle oil, rocket, cherry tomatoes and parmesan	
Nüsslersalat mit Trockenfleischstreifen, Croutons und gekochtem Ei	16.00
Salade mâche à la viande séchée, aux croutons et à l'oeuf Field salad with dried meat strips, croutons and egg	
Cordon Bleu vom Kalb (gluten- und laktosefrei) mit Gorgonzola und Rohschinken gefüllt	39.00
dazu Gemüse der Saison und Pommes Frites	$\frac{1}{2}$ 31.00
Cordon bleu de gorgonzola et jambon cru, choix de légumes et pommes frites Cordon bleu filled with gorgonzola and prosciutto served with vegetables and french fries	
Goldbraune Rösti „Hotel Perren“ mit Walliser Rohschinken, Tomate, Käse und Ei	25.00
Rösti „Hôtel Perren“ au jambon cru du Valais, tomate, fromage et à l'oeuf Roesti „Hotel Perren“ with prosciutto of the Valais , tomato, cheese and egg	
Gemüseteller mit Raclette Kartoffeln unter dahinschmelzendem Raclettekäse	26.00
Assiette de légumes et pommes de terre gratinées au fromage de raclette Vegetables and potatoes covered with melted raclette cheese	$\frac{1}{2}$ 21.00

Omelette mit Schinken oder Champignons und Käse mit einem Salatbouquet		14.50
Omelette au jambon ou aux champignons et fromage servi avec une petite salade Omelette with ham or mushrooms and cheese served with a small salad		
Spaghetti Napoli		15.50
Spaghetti Bolognese		16.50
Spaghetti Carbonara		16.50
Kalbsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce		19.50
Saucisse de veau au roesti et sauce aux oignons Veal sausage with roesti and onion sauce		
Walliser Käseschnitte mit Tomaten, Schinken und Ei		16.00
Croûte au fromage Valaisanne aux tomates, au jambon et à l'œuf Valaisan cheese crust with tomatoes, ham and egg		
Hausgemachtes Käsefondue mit Kirsch	pro Pers	23.00
Fondue au fromage - homemade cheese fondue		
Hausgemachtes Käsefondue mit Steinpilzen	pro Pers	27.00
La fondue au fromage aux bolets Cheese fondue with boletus		
Hobelkäse - fromage à rebibes - chipped cheese		25.00
Walliserteller		25.00
Assiette Valaisanne - valaisan plate	$\frac{1}{2}$	20.50
Trockenfleischteller		34.00
Viande séchée - dried meat	$\frac{1}{2}$	27.00