

Mittagskarte

11.30h – 17.00h

Rindscarpaccio mit Trüffelöl, Rucola, konfierten Cherrytomaten und Parmesanspänen		19.50
Carpaccio de boeuf à l'huile de truffes, rucola, tomates cerises confites et parmesan Beef carpaccio with truffle oil, rocket, cherry tomatoes and parmesan		
Bunter Blattsalat mit « Black Tiger » Crevetten und Mango Dressing		14.00
Laitue avec crevettes « Black Tiger » et dressing de mangue Leaf salad with « Black Tiger » shrimps and mango dressing		
Cordon Bleu vom Kalb (gluten- und laktosefrei) mit Gorgonzola und Rohschinken gefüllt		39.00
dazu Gemüse der Saison und Pommes Frites	1/2	31.00
Cordon bleu de veau farci avec gorgonzola et jambon cru, légumes de saison et frites Veal cordon bleu filled with gorgonzola and prosciutto crudo, served with seasonal 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 crudo of the Valais, tomato, cheese and egg		
Gemüseteller mit Kartoffeln, mit Zermatter Raclettekäse überbacken		26.00
	1/2	21.00
Assiette de légumes et de pommes de terre, gratinées au fromage de raclette de Zermatt Plate of vegetables and potatoes covered with melted raclette cheese from Zermatt		
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
fondue au fromage aux bolets Cheese fondue with boletus		
Hobelkäse		25.00
fromage à rebibes chipped cheese		
Walliserteller		25.00
Assiette Valaisanne Valaisan plate	1/2	20.50
Trockenfleischteller		34.00
Viande séchée Dried meat	1/2	27.00