

---

# Vorspeisen

## Starters \* Entrées

---

<b>Grüner Salat</b> (veg.)	7.50	
Green salad		
Salade verte		
<b>Gemischter Salat</b> (veg.)	9.00	
Mixed salad		
Salade composée		
<b>Bauernsalat mit Schinken, Speck, Käse, Ei &amp; Croutons</b>	14.00	21.00
Farmer salad with ham, bacon, cheese, eggs and croutons		
Salade fermier avec jambon, lard, fromage, oeuf et croûtons		
<b>Lachsterrine mit Salat</b>	14.00	21.00
Salmon Terrine with salad		
Terrine de saumon avec salade		
<b>Hirschcarpaccio</b>	19.00	27.00
Venison carpaccio		
Carpaccio de cerf		
<b>Marmottes-Teller</b>	15.00	27.00
<b>Hauseigene Fleisch- &amp; Käsespezialitäten</b>		
Home made cheese and meat platter		
Specialités de fromage et viande de la maison		
<b>Tagessuppe</b>	7.50	
Soup of the day		
Potage du jour		
<b>Karotten-Ingwer-Süppchen</b> (veg.)	9.50	
Carrot-ginger soup		
Potage de la carottes et gingembre		
<b>Currycremesuppe mit Kokosmilch &amp; Sahnehäubchen</b> (veg.)	12.00	
Creamy curry soup with coconut milk and whipped cream		
Crème de curry avec lait de coco et crème Chantilly		
<b>Gerstensuppe mit gehacktem Trockenfleisch</b>	12.50	
Barley soup with minced dried meat		
Potage à l'orge avec viande séchée hachée		
<b>Kleine Rösti mit hausgeräuchertem Lachs an Dill-Senf und Gemüsesticks</b>	18.50	
Mini rösti with home-smoked salmon and raw vegetables		
Petit rösti avec saumon fumé maison et crudités		

---

## Pasta Pasta \* Pâtes

---

<b>Spaghetti mit Tomatensauce</b> <i>(veg.)</i> Spaghetti with tomato sauce Spaghetti avec une sauce tomate	19.00
<b>Spaghetti mit Hackfleischsauce</b> Spaghetti with minced meat sauce Spaghetti avec une sauce de viande hachée	21.00
<b>Äplermakkaroni mit Apfelmus nach Grosi's Rezept</b> Grandma's alpmacaroni with apple puree Macaroni façon grand-mère, avec fromage, jambon, pommes de terre & compote de pomme	23.00
<b>Tagliatelle Aglio Olio mit Pecorino, Oliven &amp; Tomaten</b> <i>(veg.)</i> Tagliatelle « Aglio Olio » with pecorino cheese, olives and tomatoes Tagliatelle « Aglio Olio » avec pecorino fromage, olives et tomates	23.00
<b>Penne mit hausgeräuchertem Lachs, Spinat &amp; Tomatenrahmsauce</b> Penne with home-smoked salmon and spinach in a creamy tomato sauce Penne avec saumon fumé maison, épinard et une sauce tomates	25.00

---

## Käse Cheese \* Fromage

---

<b>Pilzragout auf Toast, überbacken</b> <i>(veg.)</i> Creamy mushrooms on toast, topped with cheese Toast aux champignons, gratiné au fromage	17.00
<b>Lauwarmer Ziegenkäse auf knackigen Salaten</b> <i>(veg.)</i> Warm goats cheese salad Fromage de chèvre tiède avec salade	19.00
<b>Käseschnitte Marmottes mit Schinken, Zwiebeln &amp; Spiegelei</b> Toasted cheese sandwich with ham, onions and a fried egg Croûte au fromage Marmottes avec jambon, oignons et un œuf au plat	23.00
<b>Käsefondue, pro Person</b> <i>(veg.)</i> Cheese fondue, per person Fondue au fromage, par personne	25.00

---

# Hauptgerichte

## Main Dishes \* Plat principal

---

<b>Lachssteak verfeinert mit Noilly Prat Bärlauchschaum*</b> Salmon steak with Noilly Prat wild-garlic mousse* Steak de saumon avec une mousse de Noilly Prat & ail des ours*	<b>28.00</b>
<b>Gemüse-Reis mit süsslich-scharfem Tofu (veg.)</b> Sweet and spicy tofu with vegetable rice Riz aux légumes avec tofu	<b>25.00</b>
<b>Lamm-und Wildbratwürste auf Risotto, verfeinert mit Arvenjus</b> Home made lamb and game sausages with risotto and pine-sauce Saucissons d'agneau et gibier avec risotto et un sauce d'arole	<b>28.00</b>
<b>Lammcurry-Spiess im Reisring, garniert mit Früchten</b> Lamb curry with rice & fruit Curry d'agneau dans sa couronne de riz, avec fruits	<b>29.00</b>
<b>Lammkarree an Kräutersauce*</b> Loin of lamb with herb sauce* Carré d'agneau avec un jus aux herbes*	<b>43.00</b>
<b>Eringer Kalbpiccata Milanese*</b> Veal Piccata Milanese* Piccata de veau Milanese*	<b>39.00</b>
<b>Eringer Rindsfilet an Rotwein-Pfeffersauce*</b> Eringer beef fillet with red wine and pepper sauce* Filet de boeuf (rasse d'Hérence) avec un jus au vin rouge et poivre*	<b>61.00</b>

**\*Als Beilage zu Fisch und Fleisch reichen wir Ihnen  
Gemüse & wahlweise Tagliatelle, Spätzle, Risotto, Reis, Pellkartoffeln oder Polenta**

\*Side dishes: vegetables & either tagliatelle, spätzle, risotto, rice, potatoes or polenta

\*Accompagnement: légumes & tagliatelles, spätzle, risotto, pomme de terre en robe des champs ou polenta

---

# Wildgerichte

## Game \* Gibier

---

<b>Wildkraftbrühe mit Pistazienbällchen</b> Venison consommée with pistachio balls Consommée de gibier avec petites boulettes de pistache	12.50
<b>Hacksteak Jägerart mit Pilzrahmsauce und Polenta</b> Minced steak of game meat with creamy mushroom sauce and polenta Steak haché façon chasseur avec une sauce crème aux champignons et polenta	25.00
<b>Wildleber-Geschnetzeltes auf goldbrauner Rösti</b> Game liver on golden rösti Foie de gibier sur rösti	27.00
<b>Gems-Geschnetzeltes in Preiselbeersauce &amp; Sauerrahm, serviert mit Spätzli &amp; Rotkraut</b> Sliced chamois with cranberry-sauce and sour cream served with spätzle and red cabbage Émincé de chamois avec une sauce d'airelle et crème fraîche, spätzle et chou rouge	42.00
<b>Robi's Jagd-Teller</b> <b>Feine Auslese an Wildspezialitäten mit Polenta (Steinbock, Hirsch, Murmeltier &amp; Reh)</b> Assortment of our finest game specialties with polenta (Wild goat, venison, marmot and deer) Sélection des spécialités de gibier avec polenta (Bouquetin, cerf, marmotte et chevreuil)	48.00

### Fleisch \* Meat \* Viande

<b>Lamm</b> , Lamb, Agneau	Familie Perren, Furi, Zermatt & Schweiz
<b>Kalb</b> , Veal, Veau	Familie Perren, Furi, Zermatt & Schweiz
<b>Eringer Rind</b> , Beef, Bœuf	Familie Perren, Furi, Zermatt & Schweiz
<b>Wildfleisch</b> , Game, Gibier	Zermatter Jagd, Familie Perren
<b>Lachs</b> , Salmon, Saumon	Norwegen von uns geräuchert, homesmoked, fumé maison

---

# Kindergerrichte

## Kid's choice \* Les Enfants

---

<b>Cinderella</b> Rohe Gemüse-Sticks Raw vegetable sticks Crudités	5.00
<b>Globi</b> Paniertes Schnitzel mit Pommes & Gemüse Breaded schnitzel with French fries and vegetables Tranche panée avec pommes frites et légumes	14.00
<b>Dumbo</b> (veg.) Eierpfannkuchen mit Apfelmus Pancake with apple puree Crêpe épaisse avec compote de pommes	12.00
<b>Mickey</b> Spaghetti mit Hackfleischsauce Spaghetti with minced meat sauce Spaghetti avec sauce de viande hachée	13.00
<b>Donald</b> (veg.) Spaghetti Napoli Spaghetti with tomato sauce Spaghetti avec sauce tomate	12.00
<b>Wolli</b> Tagessuppe Soup of the day Potage du jour	5.00
<b>Sweety</b> Eisrakete Rocket Glace Fusée	3.50

---

# Dessert

## Dessert \* Dessert

---

<b>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> Homemade apple strudel with vanilla sauce Strudel aux pommes maison, servit avec sauce vanille	<b>14.00</b>
<b>Schokoladenmousse</b> Chocolate mousse Mousse au chocolat	<b>12.50</b>
<b>Coupe Colonel, Zitronensorbet mit Vodka</b> Lemon sorbet with vodka Sorbet au citron avec vodka	<b>12.00</b>
<b>Coupe ApriPro, Aprikosensorbet mit Prosecco</b> Apricot sorbet with sparkling wine Sorbet aux abricots avec mousseux	<b>11.00</b>
<b>Echte *Kemmeriboden Bad* Meringue mit Glacé &amp; Schlagsahne</b> *Kemmeriboden Bad* meringue with ice cream and whipped cream Meringue *Kemmeriboden Bad* avec glace et crème Chantilly	<b>11.00</b>
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilla ice cream with chocolate sauce Glace vanille avec une sauce au chocolat	<b>12.00</b>
<b>Nadine's Hauskuchen mit Streuseln</b> Nadine's home made cake with crumbles Nadine's tarte maison avec crumbles	<b>8.50</b>
<b>Rahmzuschlag</b> Additional whipped cream Supplément crème Chantilly	<b>1.50</b>

**\*Es ist besser, zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.\***  
*Giovanni Boccaccio*