


Vorspeisen | Entrées | Starters

	Schweizer Rindstatar „Alpine Style“ mit Kräutern, Zwiebelchutney und Toast	27 35	L
	+ Mit Café de Paris Butter gratiniert	+5	
	Tartare de bœuf "style alpin" avec herbes, chutney aux oignons et toast		
	+ Gratiné au beurre Café de Paris +5		
	<i>Beef tartare "Alpine Style" with herbs, onion relish and toast</i>		
	+ Gratinated with Café de Paris butter +5		
	Gemischter Alpine Salat mit Croûtons und gerösteten Kernen	14	L G
	Salade mêlée avec croûtons et graines grillées		
	<i>Mixed salad with croutons and roasted seeds</i>		
	Salat „La Barrique“ mit Apfel-Chili-Dressing und Gersten-Chip	13	L
	Salade "la Barrique" avec vinaigrette à la pomme et au chili et chip d'orge		
	<i>Green salad "La Barrique" with apple-chili dressing and barley chip</i>		
	Karamellisierter Ziegenkäse mit Rosmarin auf Sauerteig-Crostini, geröstete Baumnüsse, Mesclunsalat	19	
	Fromage de chèvre caramélisé au romarin, crostini au levain, noix grillées, salade de mesclun		
	<i>Caramelised goat's cheese with rosemary, sourdough crostini grilled walnuts, mesclun salad</i>		
	Flammkuchen mit Trüffel, Kräutersalat, Balsamicocrème	26	
	+ Rohschinken +Jambon Cru +Cured Ham	5	
	Tarte flambée aux truffes, salade d'herbes, crème balsamique		
	<i>Tarte flambée with truffles, herb salad, balsamic cream</i>		

Suppe | Potage | Soup

	Fendant-Crèmesuppe mit Trauben und Croutons	14	L G
	Soupe à la crème de Fendant avec raisins et croûtons		
	Fendant cream soup with grapes and croutons		

 = Vegetarisch (Vegan möglich) | Végétarien (Vegan possible) | Vegetarian (Vegan possible)

G = Glutenfrei | sans gluten | gluten free

L = Laktosefrei | sans lactose | lactose free



LA BARRIQUE
BY ALPINE HOTEL PERREN

Hauptgänge | Plats principaux | *Main courses*

-  **Hausgemachte Roggen-Gnocchi mit Salbei, getrockneten Tomaten und Spinat** 28 | 33
Gnocchi de seigle faits maison avec beurre de sauge, tomates séchées et épinards.
Homemade rye gnocchi with sage, dried tomatoes and spinach
-  **Alpenblütenrisotto mit Zermatter Mammutkäse und sautierter Federkohl** 29 | 34 G
Risotto aux fleurs des Alpes, fromage de mammoth de Zermatt et chou vert sauté
Alpine flower risotto with Zermatt mammoth cheese and sautéed kale
- Gebratenes Zanderfilet aus dem Oberwallis an Bouillabaisse-Sud bunt es Wurzelgemüse, Kräuter-Kartoffelstampf** 44 G
Filet de sandre rôti du Haut-Valais au jus de bouillabaisse, légumes-racines colorés, écrasée de pommes de terre aux herbes
Fried fillet of pike-perch from the with bouillabaisse, colourful root vegetables, herb mashed potatoes
- Lammentrecôte (NZL) mit Roggenbrotkruste, Ofengemüse und Alpenblütenrisotto** 46
Entrecôte d'agneau en croûte de pain de seigle, légumes au four et risotto aux fleurs des Alpes
Lamb entrecôte with bread crust, oven vegetables and Alpine flower risotto
-  **Coq au Vin mit Walliser Rotwein, Schmorgemüse, Kartoffelstampf** 39 G
Coq au vin au vin rouge du Valais, légumes braisés, purée de pommes de terre
Coq au Vin with Valais red wine, braised vegetables, mashed potatoes
-  **Black Angus Burger oder Beyond Burger im Sauerteigbrötchen mit Raclettekäse, (Trockenfleisch), Aprikosenmayo und Pommes** 34
Black Angus Burger ou Beyond Burger dans en pain au levain avec fromage à raclette, mayo aux abricots (et viande séchée) et frite
Black Angus Burger or Beyond Burger in sourdough bread with raclette cheese, apricot mayo (and dried meat) and fries



LA BARRIQUE
BY ALPINE HOTEL PERREN

Hauptgänge | Plats principaux | *Main courses*



**Cordon Bleu vom Schweizer Kalb,
gefüllt mit Bergkäse und Walliser Rohschinken,
mit Marktgemüse und Pommes-Frites (Glutenfrei möglich)**

44

Cordon bleu de veau farci de fromage d'alpage de Zermatt et jambon cru avec légumes de saison et frites (sans gluten possible)

Veal cordon bleu filled with Zermatt Mountain cheese and dried ham, served with seasonal vegetables and French fries (gluten free possible)

Ab 2 Personen | à partir de 2 personnes *for 2 or more people*

**Châteaubriand (CH) am Tisch tranchiert
mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Waldpilzen
und Marktgemüse**

pro Pers.

58

Châteaubriand avec sauce Béarnaise, champignons de forêt, légumes du marché et gratin de pommes de terre

Châteaubriand with Béarnaise sauce, forest mushrooms, mixed vegetables and potato gratin

Mehr Informationen im QR Code zu unseren Lieferanten wie zum Beispiel Edgar aus Raron VS

Plus d'informations dans le code QR, sur nos fournisseurs, par exemple Edgar de Raron VS

More information in the QR Code, about our suppliers like Edgar from Raron VS

Alle unsere Fleisch- und Fischerzeugnisse stammen aus der Schweiz. Falls nicht, wird es direkt gekennzeichnet.


Tous nos produits de viande et de poisson proviennent de Suisse, si ce n'est pas le cas, nous l'indiquons directement.

All our meat and fish products come from Switzerland, if not, we label it directly.



LA BARRIQUE
BY ALPINE HOTEL PERREN

Desserts

 **Zitronen-Meringue Tartelette mit Pistazienglacé** 14
Tartelette meringuée au citron et glace à la pistache
Lemon meringue tartelette with pistachio glacé


Schokoladen-Brownie mit Karamell-Glacé 14
Brownie au chocolat avec glace caramel
gelée de groseilles et sauce au yaourt
Chocolate brownie with caramel glacé

Crème Brûlée 12 G

Walliser Käseteller 18
+Portwein | Vin de Porto | Port wine +5
Assiette de fromage valaisan
Valais cheese plate

Café Affogato mit Rahm 9
Espresso mit Vanille-Eis und Sahne
Espresso avec glace vanille et crème
Espresso with vanilla ice cream and whipped cream

Sorbet "Colonel" 12
Sorbet "Abricot" 12
Sorbet "Williams" 12

 **Feinste Italienische BIO Eissorten von Giolito**
Glace italienne BIO Giolito
Italien Giolito BIO ice cream

Pro Kugel par boule <i>per scoop</i>	4.90
Rahm Crème <i>Cream</i>	1.50

Vanille | Stracciatella | Joghurt Waldfrucht | Karamell
Mocca | Schokolade | Heidelbeersorbet | Erdbeersorbet
Mangosorbet | Birnensorbet | Aprikosensorbet
Zitronensorbet | Pistazienglacé



LA BARRIQUE
BY ALPINE HOTEL PERREN