



Welcome to Restaurant Alm!

The trout is fished à la minute from the pond in the garden

The sourdough bread is homemade

The coffee is measured daily

this is a family business

HEISS & KALT

Tagessuppe	14
Soupe du jour Today's choice	
Blattsalat mit Hausdressing grün oder gemischt	10 / 14
Salade verte ou mêlée avec sauce maison Leaf salad with house dressing green or mixed	
Chicken Caesar Salat	25
Salade César avec poulet Caesar salad with chicken	
Mediterraner Salat mit flambierten Riesencrevetten	32
Bouquet de salade méditerranéenne avec crevettes géantes flambées Mixed salad with King Prawns flambé	
Bauern Salat mit Trockenfleisch und Hobelkäse	33
Salade mêlée avec viande séchée et fromage Mixed salad with dried meat and cheese cut	

Drying, aging and fermenting

Hauswurst traditionell zum Apéro	17
Saucisson traditionnelle pour l'apéro Dried traditional sausage for aperitif	
Gourmet Platte mit lokalen Aufschnitt Spezialitäten	34
Plateau gourmand avec spécialités de charcuterie locale Gourmet stone with local cold cut specialities	
Käseplatte	28
Plateau de fromage Cheese plate	
Trockenfleischteller	29
Assiette viande séchée Traditional dried meat	
Walliser Hobelkäse	26
Fromage à rebibes du valais Local thin sliced hard cheese	

Alm Klassiker

Forelle / truite / trout

Müller's Art	Im Mehl gewendet	42
À la meunière	Tournée dans la farine	
Grilled	Turned in flour	
Blau	Im Weisswein-Essigbad gekocht	42
Au bleu	Cuite dans un fond de vinaigre de vin blanc	
Blue	Cooked in a white wine vinegar stew	
Papillote	Gebacken mit Oliven & Cherry-Tomaten	42
	Au four avec des olives & tomates cerises	
	Oven baked with olives & cherry-tomatoes	

Bauern Schafs-Bratwurst mit Rösti oder Alm-Fries	29
Saucisse paysanne avec Rösti ou frites faite maison	
Farmers sheep sausage with Rösti or homemade fries	

Entrecôte mit Kräuterbutter und Alm-Fries	49
Entrecôte avec beurre aux herbes et Alm-Frites	
Entrecôte with herb butter and Alm-Fries	

Spaghetti MARCELLO DI LUNA	26
Rahm - Landrauch Schinken - Knoblauch - Eigelb - Parmesan	
Crème - jambon fumé - ail - jaune d'oeuf - parmesan	
Cream - smoked ham - garlic - egg yolk - parmesan	

Rösti mit Käse überbacken und frischem Gemüse	28
Rösti gratinés à raclette avec des légumes frais	
Raclette cheese gratinated Rösti with fresh vegetables	

Martini Rosso flambierte Riesencrevetten	34
Crevettes géantes flambées au martini rosso	
King Prawns flambé with red martini	

Zu Fisch- und Fleischgerichten servieren wir:

Ofenkartoffeln, Alm-Fries oder Reis
Petites pommes de terre au four, frites faites maison ou riz
Oven roasted baby potatoes, homemade fries or rice

Käseschnitten

The Horn	Raclette	25
	Landrauchschenken - Ei Jambon fumée- oeuf Smoked ham - fried egg	
Almer Schnitta	Raclette & Vacherin F.	27
	Tomaten - Speck - Ei Tomates - Lard - oeuf Tomatoes - Bacon - egg	
Mon Amour	Raclette & Brie de Savône	28
	Speck - Zwiebel Lard - oignon Bacon - onion	
American Dream	Raclette & Parmesan	39
	Tranchiertes Entrecôte - karamellisierte Zwiebeln Lamelles de steak - oignons caramélisée Steak strips - caramelised onions	

Rösti

Natur		19
1 oder 2 Ei		21 / 22
1 ou 2 oeufs 1 or 2 eggs		
Speck und Ei		24
Avec lard et oeuf With bacon and egg		
Mit frischem Gemüse und Speck		28
Avec légumes frais et lard With fresh vegetables and bacon		
Rösti mit Käse überbacken		+2
Rösti gratinés au fromage à raclette Rösti gratinated with raclette cheese		

Fondue

Moitié-Moitié		27 p.P
50% Gruyère 50% Vacherin Fribourgeois		

Fondue sides:

Hüswurst / saucisson traditionnelle / dried sausage traditional	+5
Landrauchschenken / jambon fumée / smoked ham	+7
Trockenfleisch / viande séchée / dried meat	+9

Pasta & Pommes

Spaghetti / Penne

Aglio, olio e peperoncino	19
Tomato	21
Homemade Pesto	23

Pommes-Frites mit Nuggets	24
----------------------------------	----

Portion Alm Fries	10
--------------------------	----

Kids

Spaghetti natur	10
------------------------	----

Spaghetti Tomato	12
-------------------------	----

Penne Pesto	14
--------------------	----

Pommes-Frites mit Nuggets	14
----------------------------------	----

Portion Pommes	8
-----------------------	---

1/2 Rösti mit Spiegel-Ei	15
---------------------------------	----

1/2 Rösti avec un oeuf au plat
1/2 Rösti with fried egg



Dessert

Warmer Apfelkuchen	7.50
Tarte aux pommes tiède Lukewarm apple-pie	
Chocolate Brownie mit Pekan Nüssen	7.50
Brownie au chocolat avec noix de pékans Chocolate Brownie with pecan nuts	
+Rahm	8.50
+Vanilla-Ice	11.00
Affogato	9.00

Sarah's Waffeln

<u>Cream Chantilly</u>	<u>7.00</u>
<u>Zucker/Zitrone</u>	<u>7.50</u>
<u>Zucker/Cinnamon</u>	<u>7.50</u>
<u>Nutella</u>	<u>10.00</u>
<u>Ovo Crunch</u>	<u>10.00</u>
<u>Ice-Cream</u>	<u>11.00</u>
<u>Hot Berries and Cream</u>	<u>13.00</u>

Coupes

Denmark

10

Hot Berries

14

pro Kugel

4

Sorbet

Zitronen

Mit Vodka

4

14

Aprikosen

Mit Apricotine

4

15