

Speisekarte



Liebe Gäste

Herzlich willkommen in unserem Hotel Alpenhof***! Ganz gleich ob im gediegenen Speisesaal oder auf unserer Sonnenterrasse – unser familiäres Ambiente und die wunderschöne Landschaft hier am südlichen Hochplateau des Rhonetals laden Sie zum Geniessen und Schlemmen ein... Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und „en Gütä“!

Ihre my Alpenhof-Family

Vorspeisen und kleine Speisen



Salat vom Buffet

Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selber zusammen:

klein
mittel

Bouillon

mit Gemüsestreifen
oder einem Schuss Sherry

Tomatencrèmesuppe

Hausgemachte Tomatencrèmesuppe

Frühlingsrollen

Mini-Frühlingsrollen, ausgarniert

Mediterrane Crevetten

Crevetten in Knoblauchbutter

Wildspezialitäten

Vorspeise



Kürbiscrème-Suppe mit Kürbiskernen
Nüsslisalat mit Croûtons, Speck und Ei

Hauptgang



Rehrücken an feiner Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren

Gämspfeffer „Jägerart“ – auserkauff
mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl und
Apfel mit Preiselbeeren

Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren

Herbst-Teller (vegetarisch)
Hausgemachte Spätzli mit feiner Wildrahmsauce,
Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl
und Birne mit Preiselbeeren

Desserts



Vermicelles
Vermicelles ½ Portion
Coupe Nesselrode
Coupe Nesselrode ½ Portion
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce

Zarte Fleischspezialitäten



Lammchops

Lammcôtelettes, 200 g, an Thymianjus
Safranrisotto
Landfrauengemüse

Schweinssteak

Schweinssteak, 200 g, an Pfeffersauce
Pappardelle
Landfrauengemüse

Pferde-Entrecôte

Pferde-Entrecôte, 200 g
Pommes frites
Landfrauengemüse

Black Angus Entrecôte

Rinds-Entrecôte, 200 g
Pommes frites
Landfrauengemüse

Black Angus Filet

Zartes Rinds-Filet, 150 g | 200 g
Pommes frites
Landfrauengemüse

Leichtes Pouletbrüstli

Pouletbrüstli 120 g, 1 Stück | 2 Stück
Trockenreis
Landfrauengemüse

Saucen

Zu unseren Fleischgerichten servieren wir jeweils eine Sauce nach Hausrezept: Sour Cream, Barbecue, Kräuterbutter

Wurst vom Grill



Grillbratwurst

Kalbs-Schweins-Bratwurst
mit Barbecuesauce, Pommes frites

Aus unseren Schweizer Seen...



Forellenfilet

Forellenfilet in Butter gebraten
mit Kräutersauce,
Salzkartoffeln und Blattspinat

Fitnesssteller



Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selber zusammen, das Fleisch servieren wir Ihnen danach direkt auf den Teller:

Leichtes Pouletbrüstli

Pouletbrüstli 120 g, 1 Stück

Pouletbrüstli 120 g, 2 Stück

Schweinssteak

Saftiges Schweinssteak, 200 g

Pferde-Entrecôte

Zartes Pferde-Entrecôte, 200 g

Vom Black Angus Rind...

Black Angus Entrecôte, 200 g

Black Angus Filet, 150 g

Black Angus Filet, 200 g

Saucen

Zu unseren Fitnessstellern servieren wir jeweils eine Sauce nach Hausrezept: Sour Cream, Barbecue, Kräuterbutter

Verführerische Pasta



Pappardelle “Alpenhof”

Breite Nudeln an sämiger Sauce
mit Gemüsestreifen
mit geräuchertem Lachs

Spaghetti

Spaghetti mit Sauce Bolognaise

Vegetarische Gerichte



Salat vom Buffet

Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selber zusammen:

Salatteller gross

Pappardelle “Alpenhof”

Breite Nudeln an sämiger Sauce
mit Gemüsestreifen

Safranrisotto

Hausgemachtes Safranrisotto mit
geriebenem Parmesankäse

Gemüseteller

mit verschiedenen Gemüsen,
Salzkartoffeln und Kräutersauce

Süss und fein...



Brownies

Hausgemachte Brownies
mit Schokoladensauce und Vanilleglacé

Meringue-Dessert

Meringue mit Rahm und Früchtegarnitur

Diverse Glacésorten

Weitere saisonale Desserts nach unserer Dessertkarte.

Die 4 Garstufen



bleu
rare
stark blutig

Das Fleisch wird kräftig angebraten, es erreicht eine Kerntemperatur von ca. 45 °C und ist damit noch roh. Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot.

saignant
medium rare
blutig

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass der Kern auf ca. 55° C kommt. Er erscheint dadurch blutig. Der austretende Fleischsaft ist rötlich.

à point
medium
rosa

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze „auf den Punkt“ gegart. Die Kerntemperatur beträgt ca. 60° C und ist von innen nach aussen gleichmässig rosa gefärbt, wie die Farbe des Fleischsaftes.

bien cuit
well done
gut durch

Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam gebraten. Der Kern weist eine Temperatur von ca. 70° C auf. Er ist nur noch ganz leicht rosa und der austretende Fleischsaft ist klar.