

Speisekarte



Liebe Gäste

Herzlich willkommen in unserem Hotel Alpenhof***! Ganz gleich ob in unserem gediegenen Speisesaal oder in unserer gemütlichen Gaststube – unser familiäres Ambiente und die wunderschöne Winterlandschaft 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	CHF 8.50
mittel	CHF 10.50

Bouillon

Bouillon mit Gemüsestreifen
oder einem Schuss Sherry

CHF 7.00

Tomatencrèmesuppe

Hausgemachte Tomatencrèmesuppe

CHF 7.50

Currycrèmesuppe

Schmackhafte Currycrèmesuppe

CHF 7.50

Frühlingsrollen

Frühlingsrollen mini, ausgarniert

CHF 8.50

Mediterrane Crevetten

Crevetten in Knoblauchbutter

CHF 13.00

Zarte Fleischspezialitäten



Schweinssteak

Schweinssteak, 200 g, an Pfeffersauce CHF 29.00
Pappardelle
Landfrauengemüse

Lammchops

Lammcôtelettes, 200 g, an Thymianjus CHF 43.00
Safranrisotto
Landfrauengemüse

Pferde-Entrecôte

Pferde-Entrecôte, 200 g CHF 36.00
Pommes frites
Landfrauengemüse

Black Angus Entrecôte

Rinds-Entrecôte, 200 g CHF 39.00
Pommes frites
Landfrauengemüse

Black Angus Filet

Zartes Rinds-Filet, 150 g | 200 g CHF 39.00 | 48.00
Pommes frites
Landfrauengemüse



Black Angus Rind – Unsere zarte Hausspezialität

Das Argentinische Black Angus Rind zeichnet sich durch seine hochwertige und stets gleichbleibende Qualität aus. Die Rinder leben in Bewegungsfreiheit in der nahrhaften Grassteppen-Landschaft Argentiniens. Durch die milden und konstanten argentinischen Klimaverhältnisse, die weiträumige Bewegung und die natürliche Ernährung erleben Geniesser einen saftigen und sehr zarten Fleischgenuss.

Leichtes Pouletbrüstli

Pouletbrüstli 120 g, 1 Stück | 2 Stück
Trockenreis
Landfrauengemüse

CHF 25.00 | 32.00

Saucen

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

Schweizer Klassiker...



„Schnipo“

Hausgemachtes paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites
Landfrauengemüse

CHF 24.50

Aus Unterbächer Gewässern...



Forellenfilet «va hiä»

Forellenfilet aus der heimischen Bio-Fischzucht Unterbäch
mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und Blattspinat
«äs het so langs het»

CHF 39.00



Fischzucht Unterbäch – Regionale Bio-Produktion «vor där Hüsporh»

Im Herbst 2016 entstand die lokale Fischzucht Unterbäch, welche seither mit einheimischen Bio-Forellen für kulinarischen Genuss sorgt. Lassen Sie sich mit einem feinen Fischmenu «va hiä» verwöhnen!

Verführerische Pasta



Pappardelle “Alpenhof”

Breite Nudeln an sämiger Sauce

mit Gemüsestreifen

CHF 18.50

mit geräuchertem Lachs

CHF 22.50

Gluschtige Spätzli

Hausgemachte Spätzli

mit Gemüsestreifen und Schinken

CHF 21.50

Spaghetti

Spaghetti mit Sauce Bolognaise

CHF 18.50

Vegetarische Gerichte



Salat vom Buffet à discrétion

Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selber zusammen:

Salatteller gross CHF 18.50

Pappardelle "Alpenhof"

Breite Nudeln an sämiger Sauce
mit Gemüsestreifen

CHF 18.50

Gluschtige Spätzli "Vegi"

Hausgemachte Spätzli mit Gemüsestreifen

CHF 20.50

Safranrisotto

Hausgemachtes Safranrisotto mit
geriebenem Parmesankäse

CHF 19.50

Gemüseteller

mit verschiedenen Gemüsen,
Salzkartoffeln und Kräutersauce

CHF 19.50

Süss und fein...



Apfelstrudel

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce

CHF 10.50

Brownies

Hausgemachte Brownies
mit Schokoladensauce und Vanilleglacé

CHF 11.50

Meringue-Dessert

Meringue mit Rahm und Früchtegarnitur

CHF 10.50

Diverse Glacésorten

Kugel je

CHF 3.50

Rahmzuschlag

CHF 1.50

Weiteres Angebot nach unserer Glacékarte

Die 4 Garstufen



bleu rare stark blutig	Das Fleisch wird kräftig angebraten, es erreicht eine Kerntemperatur von ca. 40 °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. 50° 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. 55° 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. 60° C auf. Er ist nur noch ganz leicht rosa und der austretende Fleischsaft ist klar.

Unsere Preise verstehen sich inkl. 7,7% Mehrwertsteuer.

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten dürfen Sie sich gerne an unser Servicepersonal wenden. Alle Gerichte solange Vorrat.

Fleischdeklaration: Forelle: Unterbäch CH; Schwein, Rind, Poulet: Schweiz; «Black Angus» Rind: Argentinien (Patagonien)*
Lachs: Norwegen; Pferd: Frankreich; Lamm: Australien* ; «Black Tiger» Crevetten: Vietnam*

*Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein