

# Mittagskarte



*Liebe Gäste*

Herzlich willkommen in unserem Hotel Alpenhof\*\*\*! Ganz gleich ob in unserer gemütlichen Gaststube oder auf unserer Sonnenterrasse – unser familiäres Ambiente und die wunderschöne Sommerlandschaft 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



**Haussalat** CHF 8.50

**Tomatencrèmesuppe** CHF 7.50

**Frühlingsrollen**  
Mini-Frühlingsrollen mit Sauce «Sweet & Soun» CHF 8.50



---

## Schweizer Klassiker



**Grillbratwurst**  
Kalbs-Schweins-Bratwurst vom Grill  
mit Barbecuesauce und Pommes Frites CHF 19.50

**«Schnipo»**  
Hausgemachtes paniertes Schweinsschnitzel  
mit Pommes Frites und Landfrauengemüse CHF 24.50



## Zarte Fleischspezialitäten



### Leichtes Pouletbrüstli

mit Haussauce, Trockenreis und Landfrauengemüse  
Pouletbrüstli 120 g, 1 Stück | 2 Stück

CHF 26.00 | 32.00

### Schweinssteak 200 g

an Pfeffersauce mit Pappardelle  
und Landfrauengemüse

CHF 29.50

### Rinds-Entrecôte 200 g

mit Haussauce, Pommes Frites und Landfrauengemüse  
vom Schweizer Rind  
vom «Black Angus» Rind

CHF 39.50

CHF 39.50

### Haussauce nach Wahl

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



#### **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 weitläufige Bewegung und die natürliche Ernährung erleben Geniesser einen saftigen und sehr zarten Fleischgenuss.



## Fitnesssteller



Geniessen Sie einen bunten gemischten Salatteller mit einer Fleischspezialität nach Ihrer Wahl:



### Leichtes Pouletbrüstli 120 g

1 Stück

CHF 26.00

2 Stück

CHF 32.00

### Schweinssteak 200 g

CHF 29.50

### Rinds-Entrecôte

vom Schweizer Rind 200 g

CHF 39.50

vom «Black Angus» Rind 200 g

CHF 39.50

### Haussauce nach Wahl

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

### Salatsaucen

French Dressing | Honig-Senf-Dressing



---

## Verführerische Pasta

---



### Pappardelle «Alpenhof»

Breite Nudeln an sämiger Sauce  
mit Gemüsestreifen  
mit geräuchertem Lachs

CHF 19.50

CHF 24.50

### Spaghetti

mit Sauce Bolognaise

CHF 19.50



---

## Vegetarische Gerichte

---



### Salatteller

Grosser Salatteller mit verschiedenen Sommersalaten  
Salatsaucen: French Dressing/Honig-Senf-Dressing

CHF 18.50

### Pappardelle «Alpenhof»

Breite Nudeln an sämiger Sauce  
mit Gemüsestreifen

CHF 19.50

### Safranrisotto

Hausgemachtes Safranrisotto mit  
geriebenem Parmesankäse

CHF 22.50



---

## Süss & fein



### Hausgemachte Brownies

mit Schokoladensauce, Vanilleglacé und Rahm

ganzes Brownie	CHF	14.50
halbes Brownie	CHF	12.50

### Meringue-Dessert

Meringue mit Rahm und Früchtegarnitur	CHF	10.50
---------------------------------------	-----	-------

### Glacé & saisonale Desserts

Ein feiner Coupe, ein Mocca flambé, eine Kugel Glacé «zum Abgewöhnen» oder ein saisonales Dessert – in unserer separaten Dessertkarte finden Sie unser gesamtes Angebot.

## 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: Schwein/Rind/Poulet/Kalb: Schweiz; «Black Angus» Rind: Argentinien (Patagonien)\* Lachs: Norwegen

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