

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



Salat vom Buffet

Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selber zusammen:

klein	CHF 8.50
mittel	CHF 10.50

Bouillon

mit Gemüsestreifen
oder einem Schuss Sherry

CHF 7.00

Currycrèmesuppe

CHF 8.50

«Suppe des Monats»

Fragen Sie gerne unseren Service nach dem aktuellen Angebot

CHF 8.50

Frühlingsrollen

Mini-Frühlingsrollen mit Sauce «Sweet & Sour»

CHF 9.50

Mediterrane Crevetten

in Knoblauchbutter auf Salatbeet

CHF 14.50



Zarte Fleischspezialitäten



Leichtes Pouletbrüstli

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

CHF 26.50 | 33.50

Schweinssteak 200 g

an Pfeffersauce mit Pappardelle
und Landfrauengemüse

CHF 29.50

Lammchops 200 g

an Thymianjus mit Safranrisotto
und Landfrauengemüse

CHF 43.00

Pferde-Entrecôte 200 g

mit Haussauce, Pommes Frites
und Landfrauengemüse

CHF 37.00

Rinds-Entrecôte 200 g

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

CHF 39.50

CHF 39.50

Rinds-Filet «Black Angus»

mit Haussauce, Pommes Frites und Landfrauengemüse
Filet 150 g | 200 g

CHF 41.00 | 49.00

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.



Schweizer Klassiker



«Schnipo»

Hausgemachtes paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes Frites und Landfrauengemüse

CHF 25.50



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 Hüsporth»

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!



Pasta



Pappardelle «Alpenhof»

Breite Nudeln an sämiger Sauce
mit geräuchertem Lachs

CHF 24.50

Gluschtige Gnocchi

an Frischkäsesauce mit Rohschinken,
Gemüse und Salbei

CHF 23.50

Spaghetti

mit Sauce Bolognaise

CHF 19.50



Vegetarische Gerichte



Salat vom Buffet

Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selber zusammen:
Salatteller gross

CHF 18.50

Halloumi

Grillkäse an Tomatensauce mit Wildreis
und Landfrauengemüse

CHF 27.50

Gluschtige Gnocchi «Vegi»

an Frischkäsesauce mit Gemüse und Salbei

CHF 21.50

Safranrisotto

mit geriebenem Parmesankäse

CHF 22.50

Gemüseteller

mit verschiedenen Gemüsen,
Salzkartoffeln und Kräutersauce

CHF 21.50



Süss & fein



Hausgemachte Brownies

mit Schokoladensauce, Vanilleglacé und Rahm

ganzes Brownie	CHF	14.50
halbes Brownie	CHF	12.50

Apfelstrudel

mit warmer Vanille-Sauce

CHF 11.50

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: Forelle: Unterbäch CH; Schwein/Rind/Poulet: Schweiz; «Black Angus» Rind: Argentinien (Patagonien)*
Lachs: Norwegen; Pferd: Frankreich; Lamm: Neuseeland* ; «Black Tigen» Crevetten: Vietnam*, Schwarzwälder Rohschinken: Deutschland

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

