



my *Alpenhof* .ch
music sports fun



Mittagskarte



Liebe Gäste

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM HOTEL ALPENHOF***! GANZ GLEICH OB IN UNSERER GEMÜTLICHEN GASTSTUBE ODER AUF UNSERER SONNEN-TERRASSE – 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 GÜETÄ“!

Ihre myAlpenhof-Family





Vorspeisen

Haussalat	8.50
Tomatencrèmesuppe	8.50
Frühlingsrollen	9.50
Mini-Frühlingsrollen mit Sauce «Sweet & Soun»	

Schweizer Klassiker

Grillbratwurst	19.50
Kalbs-Schweins-Bratwurst vom Grill mit Barbecuesauce und Pommes Frites	
«Schnipo»	25.50
Hausgemachtes paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Landfrauengemüse	



Fitness-Teller



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

Pouletbrüstli 120 g, 1 Stück 2 Stück	26.50 33.50
Schweinssteak 200 g	29.50
Entrecôte vom Schweizer Rind 200 g	39.50
Entrecôte vom «Black Angus» Rind 200 g	39.50
Halloumi Grillkäse 120 g 	26.50



Wählen Sie Ihre Haussauce:

Sour Cream | Barbecue | Kräuterbutter



Wählen Sie Ihre Salatsauce:

French Dressing | Honig-Senf-Dressing



Fleisch-Spezialitäten



Pouletbrüstli 120 g, 1 Stück | 2 Stück

26.50 | 33.50

mit Haussauce, Wildreis und Landfrauengemüse

Schweinssteak 200 g

29.50

an Pfeffersauce mit Pappardelle und Landfrauengemüse

Rinds-Entrecôte 200 g

39.50

Nach Wahl: vom Schweizer oder vom «Black Angus» Rind

mit Haussauce, Pommes Frites und 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 weitläufige Bewegung und die natürliche Ernährung erleben Geniesser einen saftigen und sehr zarten Fleischgenuss.



Wählen Sie Ihre Haussauce:

Sour Cream | Barbecue | Kräuterbutter



Pasta



Pappardelle «Alpenhof»

24.50

Pasta an sämiger Sauce mit geräuchertem Lachs

Spaghetti Bolognese

19.50

Vegetarische Gerichte



Grosser Salatteller

18.50

Bunter Salatteller mit verschiedenen Sommersalaten
Salatsaucen: French Dressing | Honig-Senf-Dressing

Halloumi 120 g

26.50

Grillkäse an Tomatensauce mit Wildreis und Landfrauengemüse

Safranrisotto

22.50

mit geriebenem Parmesankäse



Süss und fein



Hausgemachtes Brownie

12.50 | 14.50

mit Schokoladensauce, Vanilleglacé und Rahm
halbes Brownie | ganzes Brownie

Meringue-Dessert

10.50

Grosse Emmentaler Meringue mit Früchtegarnitur und Rahm

Sorbet «mit Schuss»

9.50

Sorbet Abricot: Aprikosensorbet mit Abricot
Sorbet Pruneau: Zwetschgensorbet mit Vielle Prune
Sorbet Colonel: Zitronensorbet mit Wodka

Saisonal: Coupe «Tropic»

10.50

Vanilleglacé mit frischen marinierten Früchten und Rahm

Glacé & Coupes

Ein feiner Coupe oder eine Kugel Glacé zum
«Abgewöhnen» - in unserer separaten Dessertkarte
finden Sie unser gesamtes Angebot.





Die 4 Fleisch-Garstufen

Bleu - 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 - 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.

A point - 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 - 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.

Fleischdeklaration

Unsere Preise verstehen sich in CHF 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 | Lachs: Norwegen
«Black Angus» Rind: Argentinien (Patagonien)*

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