



my **Alpenhof** *.ch*
music sports fun



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 GÜETÄ“!

Ihre myAlpenhof-Family





Vorspeisen

Salat vom Buffet klein | mittel

8.50 | 10.50

Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet nach „Gluscht“ zusammen

Bouillon

7.00

mit Gemüsestreifen oder einem Schuss Sherry

Tomatencrèmesuppe

8.50

Currycrèmesuppe

8.50

Frühlingsrollen

9.50

Mini-Frühlingsrollen mit Sauce «Sweet & Sour»

Melone mit Walliser Rohschinken

13.50

und aromatischem Basilikum-Pesto

Mediterrane Crevetten

14.50

in Knoblauchbutter auf Salatbeet



Fitness-Teller



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

Pouletbrüstli 120 g, 1 Stück 2 Stück	26.50 33.50
Schweinssteak 200 g	29.50
Pferde-Entrecôte 200 g	38.00
Entrecôte vom Schweizer Rind 200 g	39.50
Entrecôte vom «Black Angus» Rind 200 g	41.50
Filet vom «Black Angus» Rind 150 g 200 g	42.50 49.50
Halloumi Grillkäse 120 g 	26.50



Wählen Sie Ihre Haussauce:

Sour Cream | Barbecue | Kräuterbutter



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	
Lammchops 200 g	43.00
an Thymianjus mit Safranrisotto und Landfrauengemüse	
Pferde-Entrecôte 200 g	38.00
mit Haussauce, Pommes Frites und Landfrauengemüse	
Rinds-Entrecôte 200 g	39.50 41.50
Nach Wahl: vom Schweizer oder «Black Angus» Rind mit Haussauce, Pommes Frites und Landfrauengemüse	
Rinds-Filet «Black Angus» 150 g 200 g	42.50 49.50
mit Haussauce, Pommes Frites und Landfrauengemüse	



Wählen Sie Ihre Haussauce:
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



Grillbratwurst

19.50

Kalbs-Schweins-Bratwurst vom Grill mit Barbecuesauce und Pommes Frites

«Schnipo»

25.50

Hausgemachtes paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Landfrauengemüse

Unterbächner Fisch



Forellenfilet «va hiä»

39.00

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



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

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»

24.50

Pasta an sämiger Sauce mit pochiertem Lachs

Spaghetti Bolognese

19.50

Vegetarische Gerichte



Grosser Salatteller vom Buffet

18.50

Stellen Sie sich Ihren Salatteller nach «Gluscht» zusammen

Halloumi 120 g

26.50

Grillkäse an Tomatensauce mit Wildreis und Landfrauengemüse

Gnocchi

21.50

an Frischkäsesauce mit Gemüse und Salbei

Safranrisotto

22.50

mit geriebenem Parmesankäse

Gemüseteller

21.50

Mit Tagesgemüse, Salzkartoffeln und Kräutersauce



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 Vieille 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.

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.