



*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*



# Wildspezialitäten

## Vorspeise



- Kürbiscrème-Suppe** mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen **9.50**
- Nüsslisalat** mit Croûtons, Speck und Ei **14.50**

## Hauptgang



- Gämspfeffer «Jägerart» aus einheimischer Jagd**  **34.50**  
mit hausgemachten Butterspätzli, gedämpftem Rotkraut mit  
glasierten Kastanien, Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren
- Gämsschnitzel aus einheimischer Jagd**  **39.50**  
an Wildrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzli,  
gedämpftem Rotkraut mit glasierten Kastanien, Rosenkohl  
und Apfel mit Preiselbeeren
- Rehschnitzel** an Wildrahmsauce mit hausgemachten  
Butterspätzli, gedämpftem Rotkraut mit glasierten Kastanien,  
Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren **39.50**
- Rehrücken** an Wildrahmsauce mit hausgemachten  
Butterspätzli, gedämpftem Rotkraut mit glasierten Kastanien,  
Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren **46.00**
- Bunter Herbst-Teller (vegetarisch)** **27.50**  
Hausgemachte Butterspätzli mit Wildrahmsauce, gedämpftes  
Rotkraut mit glasierten Kastanien, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren

## Desserts



- Vermicelles** **10.50**
- Vermicelles** ½ Portion **8.50**
- Coupe Nesselrode** **12.50**
- Coupe Nesselrode** ½ Portion **10.50**
- Apfelstrudel** mit warmer Vanillesauce **11.50**

Fleischdeklaration:

Gäms: Wallis | Rehrücken: Slowenien | Rehschnitzel: Ungarn



# 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

## Currycrèmesuppe

8.50

## Frühlingsrollen

9.50

Mini-Frühlingsrollen mit Sauce «Sweet & Sour»

## 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:

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



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

## **Rinds-Entrecôte 200 g**

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

**39.50 | 41.50**

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 Argentinien. 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 Hüspört»

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»

10.50

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

## Saisonale Desserts & Glacé

Ein Vermicelles, ein Apfelstrudel oder eine Kugel Glacé zum  
«Abgewöhnen» – in unserer separaten Dessertkarte  
finden Sie unser gesamtes aktuelles Angebot.





# Die 4 Fleisch-Garstufen

---

## **Bleu - stark blutig - rare**

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 - medium rare**

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 - medium**

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 - well done**

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: Forelle: Unterbäch CH | Schwein/Rind/Poulet/Kalb: Schweiz | «Black Angus» Rind: Argentinien (Patagonien)\* | Lachs: Norwegen | «Black Tiger» Crevetten: Vietnam\*

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