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**

**Currycrèmesuppe** **8.50**

**Frühlingsrollen** **9.50**
Mini-Frühlingsrollen mit Sauce «Sweet & Sour»

# 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 | 41.50 |
| **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

**Nach Wahl: vom Schweizer oder «Black Angus» Rind** **39.50 | 41.50**

mit Haussauce, Pommes Frites und Landfrauengemüse

Black Angus

**«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 pochiertem Lachs

**Spaghetti Bolognaise** **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» — 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

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.