



Speisekarte



Liebe Gäste

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM HOTEL ALPENHOF***! GANZ GLEICH OB IM GEDIEGENEN SPEISESAAL 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



Salat vom Buffet klein | mittel

9.50 | 11.50

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

Bouillon

7.00

mit Gemüsestreifen oder einem Schuss Sherry

„Suppe des Monats“

9.50

Currycrèmesuppe

9.50

Frühlingsrollen

10.50

Mini-Frühlingsrollen mit Sauce «Sweet & Sour»

Mediterrane Crevetten

14.50

in Knoblauchbutter auf Salatbeet



Fleisch-Spezialitäten



Pouletbrüstli 120 g, 1 Stück 2 Stück mit Haussauce, Wildreis und Landfrauengemüse	26.50 33.50
Schweinsrahmschnitzel 180 g mit Pommes Frites und Landfrauengemüse	29.50
Schweinssteak 200 g an Pfeffersauce mit Pappardelle und Landfrauengemüse	31.50
Lammchops 200 g an Thymianjus mit Safranrisotto und Landfrauengemüse	43.00
Pferde-Entrecôte 200 g mit Haussauce, Pommes Frites und Landfrauengemüse	41.00
Rinds-Entrecôte 200 g Nach Wahl: vom Schweizer oder «Black Angus» Rind mit Haussauce, Pommes Frites und Landfrauengemüse	39.50 41.50
Rinds-Filet «Black Angus» 150 g 200 g mit Haussauce, Pommes Frites und Landfrauengemüse	42.50 49.50



Wählen Sie Ihre Haussauce:
Sour Cream | Barbecue | Kräuterbutter



Schweizer Klassiker



«Schnipo»

26.50

Hausgemachtes paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Landfrauengemüse

Unterbächner Fisch



Forellenfilet «va hiä»

41.50

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



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

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!



«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.



Pasta



Gnocchi

25.50

an Frischkäsesauce mit Walliser Rohschinken, Gemüse und Salbei

Pappardelle «Alpenhof»

25.50

Pasta an sämiger Sauce mit pochiertem Lachs und «Olio al limone»

Spaghetti Bolognese

19.50



Vegetarische Gerichte



Grosser Salatteller vom Buffet

19.50

Stellen Sie sich Ihren Salatteller nach «Gluscht» zusammen

Halloumi

26.50

Grillkäse an Tomatensauce mit Wildreis und Landfrauengemüse

Gnocchi «Vegi»

22.50

an Frischkäsesauce mit Gemüse und Salbei

Safranrisotto

22.50

mit geriebenem Parmesankäse

Gemüseteller

23.50

mit verschiedenem Tagesgemüse, Salzkartoffeln und Kräutersauce



Süss und fein



Apfelstrudel

12.50

mit warmer Vanille-Sauce

Brownie unser Hausdessertklassiker

12.50 | 14.50

mit Schokoladensauce, Vanilleglacé und Rahm
halbes Brownie | ganzes Brownie

Emmentaler Meringue

9.50

Grosse Meringue mit Rahm

Crème brûlée «äs het solangs het»

10.50

Sorbet «mit Schuss»

10.50

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

Glacé & Coupes

Ein feiner Coupe oder eine Kugel Glacé zum
«Abrunden» – 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% / ab 2024 8.1% 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 | Pferd: Frankreich | Lamm: Australien* | «Black Tiger» Crevetten: Vietnam*

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