



# 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*

# Wildspezialitäten

## Vorspeise



- Kürbiscrème-Suppe** mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen **10.50**
- Bunter Herbstsalat** garniert mit Nüssler, Speck, Ei & Croûtons **14.50**

## Hauptgang



- Gämspfeffer «Jägerart» aus einheimischer Jagd**  **37.50**  
mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut mit glasierten Kastanien, Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren
- Rehschnitzel** an Wildrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut mit glasierten Kastanien, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren **39.50**
- Rehrücken** an Wildrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut mit glasierten Kastanien, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren **49.50**
- Herbst-Teller (vegetarisch)** **28.50**  
Hausgemachte Butterspätzli mit Wildrahmsauce, Rotkraut mit glasierten Kastanien, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren

## Desserts



- Vermicelles** **11.50**
- Vermicelles** ½ Portion **9.50**
- Coupe Nesselrode** **13.50**
- Coupe Nesselrode** ½ Portion **11.50**
- Apfelstrudel** mit warmer Vanillesauce **12.50**

Fleischdeklaration:

Gäms: Wallis | Rehrücken: Ungarn | Rehschnitzel: Polen



# 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

## **Currycrèmesuppe**

**9.50**

## **Frühlingsrollen**

**10.50**

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>31.50</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

## **Schweinsrahmschnitzel 180 g**

**29.50**

mit Pommes Frites und Landfrauengemüse

## **Schweinssteak 200 g**

**31.50**

an Pfeffersauce mit Pappardelle und Landfrauengemüse

## **Rinds-Entrecôte 200 g**

**vom Schweizer Rind**

**39.50**

**vom «Black Angus» Rind**

**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**



## Schweizer Klassiker



### Grillbratwurst

19.50

Kalbs-Schweins-Bratwurst vom Grill mit Barbecue-Sauce und Pommes Frites

### «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 Hüsporh»**

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



### **Pappardelle «Alpenhof»**

**25.50**

Pasta an sämiger Sauce mit pochierem 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 120 g**

**26.50**

Grillkäse an Tomatensauce mit Wildreis und Landfrauengemüse

### **Gnocchi**

**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



## **Brownie unser Hausdessertklassiker**

**12.50 | 14.50**

mit Schokoladensauce, Vanilleglacé und Rahm  
halbes Brownie | ganzes Brownie

## **Emmentaler Meringue**

**9.50**

Grosse Meringue mit Rahm

## **Sorbet «mit Schuss»**

**10.50**

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

## **Glacé & saisonale Desserts**

Ein feiner Coupe, ein Vermicelles, ein Apfelstrudel oder eine Kugel Glacé zum «Abrunden» – in unserer separaten Dessertkarte finden Sie unser gesamtes 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. 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.