



Mittagskarte



Liebe Gäste

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM HOTEL ALPENHOF***! GANZ GLEICH OB IN UNSERER GEMÜTLICHEN GASTSTUBE 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

Haussalat	8.50
Currycrèmesuppe	9.50
Frühlingsrollen	10.50
Mini-Frühlingsrollen mit Sauce «Sweet & Soun»	

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	



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	31.50
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

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



«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»

25.50

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

Spaghetti Bolognese

19.50

Vegetarische Gerichte



Grosser Salatteller

19.50

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



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 Vielle 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: Schwein/Rind/Poulet/Kalb: Schweiz | «Black Angus» Rind: Argentinien (Patagonien)*
Lachs: Norwegen

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