



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

Currycrèmesuppe

9.50

«Suppe des Monats»

10.50

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	26.50 33.50
mit Haussauce, Wildreis und Landfrauengemüse	
Schweinsrahmschnitzel 180 g	29.50
mit Pappardelle und Landfrauengemüse	
Lammchops 200 g	44.00
an Thymianjus mit Safranrisotto und Landfrauengemüse	
Pferde-Entrecôte 200 g	42.50
mit Pommes Frites und Landfrauengemüse	
Rindsgeschnetzeltes «Black Angus»	37.50
an Whiskysauce mit Kroketten und Landfrauengemüse	
Rinds-Entrecôte vom Schweizer Rind 200 g	41.50
mit Pfeffersauce, Kroketten und Landfrauengemüse	
Rinds-Entrecôte «Black Angus» 200 g	42.50
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



«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



Gnocchi

26.50

an Frischkäsesauce mit Walliser Rohschinken, Gemüse und Salbei

Pappardelle «Alpenhof»

26.50

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»

23.50

an Frischkäsesauce mit Gemüse und Salbei

Safranrisotto

23.50

mit geriebenem Parmesankäse

Gemüseteller

25.50

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»

11.50

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.

