



# 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

<b>Pouletbrüstli 120 g, 1 Stück   2 Stück</b>	<b>26.50   33.50</b>
mit Haussauce, Wildreis und Landfrauengemüse	
<b>Schweinsrahmschnitzel 180 g</b>	<b>29.50</b>
mit Pappardelle und Landfrauengemüse	
<b>Lammchops 200 g</b>	<b>44.00</b>
an Thymianjus mit Safranrisotto und Landfrauengemüse	
<b>Pferde-Entrecôte 200 g</b>	<b>42.50</b>
mit Pommes Frites und Landfrauengemüse	
<b>Rindsgeschnetzeltes «Black Angus»</b>	<b>37.50</b>
an Whiskysauce mit Kroketten und Landfrauengemüse	
<b>Rinds-Entrecôte vom Schweizer Rind 200 g</b>	<b>41.50</b>
mit Pfeffersauce, Kroketten und Landfrauengemüse	
<b>Rinds-Entrecôte «Black Angus» 200 g</b>	<b>42.50</b>
mit Haussauce, Pommes Frites und Landfrauengemüse	
<b>Rinds-Filet «Black Angus» 150 g   200 g</b>	<b>42.50   49.50</b>
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



<b>Grosser Salatteller vom Buffet</b>	<b>19.50</b>
Stellen Sie sich Ihren Salatteller nach «Gluscht» zusammen	
<b>Halloumi</b>	<b>26.50</b>
Grillkäse an Tomatensauce mit Wildreis und Landfrauengemüse	
<b>Gnocchi «Vegi»</b>	<b>23.50</b>
an Frischkäsesauce mit Gemüse und Salbei	
<b>Safranrisotto</b>	<b>23.50</b>
mit geriebenem Parmesankäse	
<b>Gemüseteller</b>	<b>25.50</b>
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.

