



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 Kleiner Vorspeisesalat 8.50

Broccoli-Kokos-Suppe 10.50

Frühlingsrollen 11.50

Mini-Frühlingsrollen mit Sauce «Sweet & Soun»

Burrata Cremige Frischkäse-Spezialität 18.50

auf Cherry-Tomaten-Potpourri mit Basilikum,
Balsamico und «Olio al limone»



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
Grillbratwurst Kalbs-Schweins-Bratwurst	19.50
Paniertes Schweinsschnitzel	26.50
Entrecôte vom Schweizer 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 Sour Cream Sauce, Wildreis und Landfrauengemüse

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

Schweinsrahmschnitzel 180 g

29.50

mit Tagliatelle und Landfrauengemüse

«Wallisersteak» (mind. 25 Minuten)

31.50

Schweinssteak mit Tomaten, Überbacken mit Raclettekäse aus
der Augstbord-Käserei, dazu Pommes Frites und Landfrauengemüse

Rinds-Entrecôte vom Schweizer Rind 200 g

41.50

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Landfrauengemüse



Pasta



Orecchiette al Salmone

25.50

Pasta an Dill-Rahmsauce mit geräuchertem Lachs und Artischocken

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

23.50

mit Parmesan-Spänen



Süss und fein



Brownie unser Hausdessertklassiker

12.50 | 14.50

mit Schokoladensauce, Vanilleglacé und Rahm
halbes Brownie | ganzes Brownie

Kemmeriboden «Merängge»

9.50

Original Kemmeriboden Meringue aus dem Emmental mit Rahm

Kokos-Ananas-Träumli unsere sommerliche Erfrischung

12.50

Kokosmousse mit frischer Ananas und geriebener Limette
«äs het solangs het»

Saisonal: Coupe «Tropic»

11.50

Vanille-Glacé mit frischen marinierten Früchten und Rahm

Sorbet «mit Schuss»

10.50

Sorbet Abricot: Aprikosensorbet mit Abricot
Sorbet Pruneau: Zwetschgensorbet 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 – 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 | Lachs: Norwegen