



# 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*



# Wild Mittagsskarte

## Vorspeise



**Kürbiscrème-Suppe** mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

10.50

## Hauptgang



**Gämspfeffer «Jägerart»**

37.50

mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut mit glasierten Kastanien, Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren

**Hirsch-Entrecôte** an Wildrahmsauce mit hausgemachten

46.50

Butterspätzli, Rotkraut mit glasierten Kastanien, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren

## Weinempfehlung



**Diolinoir «Le Piocheur» AOC Valais**

Ein intensiver, würziger und tanninreicher Wein, welcher ausgezeichnet zu unseren Wildspezialitäten passt...

1 dl CHF 7.50

7.5 dl CHF 49.00

## 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



# Vorspeisen

---

**Haussalat Kleiner Vorspeisesalat** **8.50**

**Currycrèmesuppe** **9.50**

**Frühlingsrollen** **11.50**

Mini-Frühlingsrollen mit Sauce «Sweet & Sour»



# Fitness-Teller



Geniessen Sie einen bunten gemischten Salatteller mit einer Fleischspezialität nach Ihrer Wahl:

<b>Pouletbrüstli 120 g, 1 Stück   2 Stück</b>	<b>26.50   33.50</b>
<b>Grillbratwurst Kalbs-Schweins-Bratwurst</b>	<b>19.50</b>
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>	<b>26.50</b>
<b>Entrecôte vom Schweizer Rind 200 g</b>	<b>41.50</b>
<b>Halloumi Grillkäse 120 g</b> 	<b>26.50</b>



Wählen Sie Ihre Haussauce:  
**Sour Cream | Barbecue | Kräuterbutter**



Wählen Sie Ihre Salatsauce:  
**French Dressing | Honig-Senf-Dressing**



# Fleisch-Spezialitäten



<b>Pouletbrüstli 120 g, 1 Stück   2 Stück</b>	<b>26.50   33.50</b>
mit Sour Cream Sauce, Wildreis und Landfrauengemüse	
<b>Grillbratwurst</b>	<b>19.50</b>
Kalbs-Schweins-Bratwurst vom Grill mit Barbecue-Sauce und Pommes Frites	
<b>«Schnipo»</b>	<b>26.50</b>
Hausgemachtes paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Landfrauengemüse	
<b>Schweinsrahmschnitzel 180 g</b>	<b>29.50</b>
mit Tagliatelle und Landfrauengemüse	
<b>«Wallisersteak» (mind. 25 Minuten)</b>	<b>31.50</b>
Schweinssteak mit Tomaten, überbacken mit Raclettekäse aus der Augstbord-Käserei, dazu Pommes Frites und Landfrauengemüse	
<b>Rinds-Entrecôte vom Schweizer Rind 200 g</b>	<b>41.50</b>
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

## **Sorbet «mit Schuss»**

**10.50**

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

## **Saisonale Herbst-Desserts & Glacé**

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce, saisonales Vermicelles  
oder eine Kugel Glacé zum «Abrunden» – in unserer separaten  
Dessertkarte finden Sie unser gesamtes Angebot.

