



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 Mittagskarte

Vorspeise



Kürbiscrème-Suppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

10.50

Hauptgang



**Fragen Sie unser Service-Personal
nach der täglichen Wild-Empfehlung**

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:

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

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.

