



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

Wildspezialitäten

Vorspeise



Kürbiscrème-Suppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	10.50
Bunter Herbstsalat garniert mit Nüssler, Speck, Ei & Croûtons	14.50

Hauptgang



Hirsch-Entrecôte an Wildrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut mit glasierten Kastanien, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren	46.50
--	-------

Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut mit glasierten Kastanien, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren	39.50
--	-------

Rehrücken an Wildrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut mit glasierten Kastanien, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren	49.50
---	-------

Gämspfeffer «Jägerart»	ausverkauft
mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut mit glasierten Kastanien, Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren	

Herbst-Teller (vegetarisch)	28.50
Hausgemachte Butterspätzli mit Wildrahmsauce, Rotkraut mit glasierten Kastanien, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren	

Alle Wildspezialitäten solange Vorrat

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

Salat vom Buffet klein | mittel

9.50 | 13.50

Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet nach «Gluscht» zusammen

Bouillon

7.00

mit Gemüsestreifen oder einem Schuss Sherry

Currycrèmesuppe

9.50

Frühlingsrollen

11.50

Mini-Frühlingsrollen mit Sauce «Sweet & Sour»

Mediterrane Crevetten

14.50

in Knoblauchbutter auf Salatbeet



Fitness-Teller



Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet nach «Gluscht» zusammen, das Fleisch servieren wir Ihnen danach direkt auf den Teller:

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
Filet vom «Black Angus» Rind 150 g 200 g	42.50 49.50
Halloumi Grillkäse 120 g 	26.50



Wählen Sie Ihre Haussauce:
Sour Cream | Barbecue | Kräuterbutter



Fleisch-Spezialitäten

Pouletbrüstli 120 g, 1 Stück | 2 Stück

26.50 | 33.50

mit Haussauce, Wildreis und Landfrauengemüse

Schweinsrahmschnitzel 180 g

29.50

mit Tagliatelle und Landfrauengemüse

«Wallisersteak»

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 Pfeffersauce, Röstikroketten 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



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

Unterbächner Fisch



Forellenfilet «va hiä»

41.50

Forellenfilet aus der heimischen Bio-Fischzucht Unterbach
mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und Blattspinat
«äs het so langs het»



Fischzucht Unterbach – Regionale Bio-Produktion «vor där Hüspor»

Im Herbst 2016 entstand die lokale Fischzucht Unterbach, 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 nährhaften Grassteppen-Landschaft Argentinien. Durch die milden und konstanten argentinischen Klimaverhältnisse, die weitläufige Bewegung und die natürliche Ernährung erleben Geniesser einen saftigen und sehr zarten Fleischgenuss.



Pasta

Orecchiette al Salmone

25.50

Pasta an Dill-Rahmsauce mit geräuchertem Lachs und Artischocken

Spaghetti Bolognese

19.50

Vegetarische Gerichte

Grosser Salatteller vom Buffet

19.50

Stellen Sie sich Ihren Salatteller nach «Gluscht» zusammen

Halloumi 120 g

26.50

Grillkäse an Tomatensauce mit Wildreis und Landfrauengemüse

Gnocchi

23.50

an Frischkäsesauce mit Gemüse und Salbei

Safranrisotto

23.50

mit Parmesan-Spänen

Gemüseteller

25.50

mit verschiedenem Tagesgemüse, Salzkartoffeln und Kräutersauce



Süss und fein



Brownie unser Hausdessertklassiker

12.50 | 14.50

mit Schokoladensauce, Vanilleglacé und Rahm
halbes Brownie | ganzes Brownie

Kemmeriboden «Meräנגge»

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.

