



# 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 | 13.50**

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

## **Bouillon**

**7.00**

mit Gemüsestreifen oder einem Schuss Sherry

## **Currycrèmesuppe**

**9.50**

## **Broccoli-Kokos-Suppe**

**10.50**

## **Frühlingsrollen**

**11.50**

Mini-Frühlingsrollen mit Sauce «Sweet & Sour»

## **Mediterrane Crevetten**

**14.50**

in Knoblauchbutter auf Salatbeet

## **Melone mit Walliser Rohschinken**

**15.50**

und hausgemachtem Basilikumpesto



# Fitness-Teller



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

<b>Pouletbrüstli 120 g, 1 Stück   2 Stück</b>	<b>26.50   33.50</b>
<b>Grillbratwurst Rinds-Schweins-Bratwurst</b>	<b>21.50</b>
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>	<b>27.50</b>
<b>Entrecôte vom Schweizer Rind 200 g</b>	<b>42.50</b>
<b>Pferde-Entrecote 200 g</b>	<b>44.50</b>
<b>Filet vom «Black Angus» Rind 150 g   200 g</b>	<b>44.50   51.50</b>
<b>Cevapcici</b>  <b>vegan</b>	<b>26.50</b>



Wählen Sie Ihre Haussauce:

Sour Cream | Kräuterbutter | Barbecue 



# 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>«Wallisersteak»</b>	<b>31.50</b>
Schweinssteak mit Tomaten, überbacken mit Raclettekäse aus der Augstbord-Käserei, dazu Pommes Frites und Landfrauengemüse	
<b>Kalbsschnitzel 180 g</b>	<b>42.50</b>
an Calvados-Sauce mit Röstikroketten und Landfrauengemüse	
<b>Lammchops 200 g</b>	<b>46.00</b>
an Thymianjus mit Safranrisotto und Landfrauengemüse	
<b>Pferde-Entrecôte 200 g</b>	<b>44.50</b>
mit Haussauce, Pommes Frites und Landfrauengemüse	
<b>Rinds-Entrecôte vom Schweizer Rind 200 g</b>	<b>42.50</b>
mit Pfeffersauce, Röstikroketten und Landfrauengemüse	
<b>Rinds-Filet «Black Angus» 150 g   200 g</b>	<b>44.50   51.50</b>
mit Haussauce, Pommes Frites und Landfrauengemüse	



Wählen Sie Ihre Haussauce:

Sour Cream | Kräuterbutter | Barbecue





## Schweizer Klassiker



### Grillbratwurst

21.50

Rinds-Schweins-Bratwurst vom Grill mit Barbecue-Sauce, Pommes Frites und Landfrauengemüse

### «Schnipo»

27.50

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



#### **Fischzucht Unterbäch – Regionale Bio-Produktion «vor där Hüspört»**

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

---

### Pappardelle «Alpenhof»

26.50

Pasta an sämiger Sauce mit pochiertem Lachs und «Olio al limone»

### Spaghetti Bolognese

21.50

## Vegetarische Gerichte

---

### Grosser Salatteller vom Buffet

19.50

Stellen Sie sich Ihren Salatteller nach «Gluscht» zusammen

### Cevapcici vegan

26.50

mit Barbecue-Sauce, Pommes Frites und Tagesgemüse  
Veganes Tagesgemüse auf Bestellung

### Sommer-Curry-Bowl vegan

26.50

Gemüse-Curry mit Basmatireis und gerösteten Cashew-Nüssen  
«äs het so langs het»

### Safranrisotto

23.50

mit Parmesan-Spänen

### Gemüseteller

25.50

mit verschiedenem Tagesgemüse, Salzkartoffeln und Kräutersauce



# Süß und fein



## **Brownie unser Hausdessertklassiker, halb | ganz** **12.50 | 15.50**

mit unserer hausgemachten dunkel-zartschmelzenden Schokoladensauce, Vanilleglacé und Rahm

## **Kemmeriboden «Merängge»** **9.50**

Original Kemmeriboden Meringue aus dem Emmental mit Rahm

## **Panna Cotta mit Waldbeeren** **10.50**

«äs het solangs het»

## **Saisonal: Coupe «Summertime»** **12.50**

Vanille-Glacé mit frischen marinierten Früchten und Rahm

## **Sorbet «mit Schuss»** **11.50**

Sorbet Abricot: Aprikosensorbet mit Abricot

Sorbet Pruneau: Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Sorbet Passõa: Mango-Passionsfruchtsorbet mit Passõa

## **Glacé & Coupes**

Ein feiner Coupe oder eine Kugel Glacé zum «Abrunden» – in unserer separaten Dessertkarte finden Sie unser gesamtes Angebot.

