



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


Kleiner grüner Salat	8.00
Haussalat	10.50
Broccoli-Kokos-Suppe	10.50
Frühlingsrollen Mini-Frühlingsrollen mit Sauce «Sweet & Soun»	11.50
Melone mit Walliser Rohschinken und hausgemachtem Basilikumpesto	15.50



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 Rinds-Schweins-Bratwurst	21.50
Paniertes Schweinsschnitzel	27.50
Entrecôte vom Schweizer Rind 200 g	42.50
Cevapcici  vegan	26.50



Wählen Sie Ihre Haussauce:

Sour Cream | Kräuterbutter | Barbecue 



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	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	
Schweinsrahmschnitzel 180 g	29.50
mit Pappardelle 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	42.50
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Landfrauengemüse	



Pasta



Pappardelle «Alpenhof»

26.50

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

Spaghetti Bolognese

21.50

Vegetarische Gerichte



Grosser Salatteller

19.50

Bunter Salatteller mit verschiedenen Sommersalaten
Salatsaucen: French Dressing | Honig-Senf-Dressing

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



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 Passöa: Mango-Passionsfruchtsorbet mit Passöa

Glacé & Coupes

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

