



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	11.50
Bunter Herbstsalat garniert mit Nüssler, Speck, Ei & Croûtons	14.50

Hauptgang



Gämspfeffer «Jägerart» mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut mit glasierten Kastanien, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren	39.50
Hirsch-Entrecôte an Wildrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut mit glasierten Kastanien, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren	47.50
Rehrücken an Wildrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut mit glasierten Kastanien, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren	51.50
Herbst-Teller (vegetarisch) Hausgemachte Butterspätzli mit Wildrahmsauce, Rotkraut mit glasierten Kastanien, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren	28.50

Desserts



Vermicelles	12.50
Vermicelles mini	9.50
Coupe Nesselrode	14.50
Coupe Nesselrode mini	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 Rinds-Schweins-Bratwurst	21.50
Paniertes Schweinsschnitzel	27.50
Entrecôte vom Schweizer Rind 200 g	42.50
Filet vom «Black Angus» Rind 150 g 200 g	44.50 51.50
Cevapcici  vegan	26.50



Wählen Sie Ihre Haussauce:

Sour Cream | Kräuterbutter | Barbecue 



Fleisch-Spezialitäten



Pouletbrüstli 120 g, 1 Stück | 2 Stück

26.50 | 33.50

mit Haussauce, Wildreis und Landfrauengemüse

Schweinsrahmschnitzel 180 g

29.50

mit Pappardelle und Landfrauengemüse

Kalbsschnitzel 180 g

42.50

an Calvados-Sauce mit Röstikroketten und Landfrauengemüse

Rinds-Entrecôte vom Schweizer Rind 200 g

42.50

mit Pfeffersauce, Röstikroketten und Landfrauengemüse

Rinds-Filet «Black Angus» 150 g | 200 g

44.50 | 51.50

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 Unterbach mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und Blattspinat



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

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 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 sāmiger Sauce mit pochiertem Lachs und «Olio al limone»

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

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

Apfelstrudel

12.50

mit warmer Vanille-Sauce

Kemmeriboden «Merängge»

9.50

Original Kemmeriboden Meringue aus dem Emmental mit Rahm

Sorbet «mit Schuss»

11.50

Sorbet Abricot: Aprikosensorbet mit Abricot

Sorbet Pruneau: Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Sorbet Passõa: Mango-Passionsfruchtsorbet mit Passõa

Vermicelles & Glacé

Saisonales Vermicelles, ein Coupe oder eine Kugel Glacé zum «Abrunden» – in unserer separaten Dessertkarte finden Sie unser gesamtes Angebot.

