



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

11.50

Hauptgang



Gämspfeffer «Jägerart»

39.50

mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut mit glasierten Kastanien, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren

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

47.50

Desserts



Vermicelles

12.50

Vermicelles mini

9.50

Coupe Nesselrode

14.50

Coupe Nesselrode mini

11.50

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce

12.50



Vorspeisen

Kleiner grüner Salat	8.00
Haussalat	10.50
Currycrèmesuppe	9.50
Frühlingsrollen Mini-Frühlingsrollen mit Sauce «Sweet & Soun»	11.50



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

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»

Vegetarische Gerichte



Grosser Salatteller

19.50

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

Cevapcici **vegan**

26.50

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

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

Apfelstrudel

12.50

mit warmer Vanille-Sauce

Kemmeriboden «Meräggge»

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 Passöa: Mango-Passionsfruchtsorbet mit Passöa

Vermicelles & Glacé

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

