

# Herzlich Willkommen im Hotel Alpenhof in Oberwald



Hotel Alpenhof in Oberwald

Ifangstrasse 25

3999-Oberwald

Telefonnummer: +41 (0) 27 973 33 60

Email-Adresse: [info@alpenhof-oberwald.ch](mailto:info@alpenhof-oberwald.ch)

Homepage: [www.alpenhof-oberwald.ch](http://www.alpenhof-oberwald.ch)

# Suppen

<b>Tomatensuppe</b>	7.50
Tomatensuppe mit Kräutercroûtons, Sahnehäubchen und Brot	
<b>Zwiebelsuppe</b>	7.50
Gebundene Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käsetoast	
<b>Tagessuppe</b>	6.50
Fragen Sie gerne unsere Servicekraft	

# Salate

<b>Grüner Salat</b>	kl. 6.00 / gr. 9.50
Verschiedene grüne Blattsalate mit Haus- oder Balsamicodressing	
<b>Gemischter Salat</b>	kl. 7.00/ gr. 12.50
Verschiedene Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und Salatzwiebeln. Wahlweise Haus- oder Balsamicodressing	
<b>Ziegenkäsesalat</b>	kl. 12.50/ gr. 18.50
Knackiger Salat mit, in Honig gratiniertem Ziegenkäse, dazu Birnenstücke, Nüsse und unser Hausdressing	
<b>Caesars Salat</b>	kl.12.50/ gr. 18.50
Lattichsalat mit Sardellenfilets, Bacon, Ei, Parmesan, Croûtons und Caesardressing	

Extra Hähnchenbrustfilet auf Wunsch 4.50CHF.

# Vorspeisen

<b>Tomaten-Mozarella</b>	12.50
Tomaten- und Mozzarellascheiben mit Pesto, frischem Basilikum und Brot	
<b>Rindercarpaccio</b>	kl. 14.50/ gr. 20.50
Hauchfein geschnittene Rinderfleisch mit Rucola, Parmesankäse, Pestodressing, gerösteten Pinienkerne und Brot	
<b>Graved Lachs</b>	kl. 15.50/ gr. 21.50
Hauchdünn geschnittenes, in Dill eingelegtes, Lachsfilet dazu knackiger Salat an Honig-Senf-Dressing und Toast	
<b>Walliser Platte</b>	23.50
Bestehend aus Furka-Bergkäse, Trockenfleisch, Rohschinken, geräuchertem Speck dazu eingelegtes Gemüse und Brot	
<b>Hühnerragout</b>	13.50
Hühnerfleisch mit heller gebundener Sauce in Blätterteig-Pastete	
<b>Gänseleber-Terrine</b>	kl. 16.50/ gr. 22.50
Lauwarme Gänseleber mit getrüffelnder Butter, hausgemachtem Kompott und Brioche	

# Pasta und Mehr

<b>Spaghetti Napoli</b> Spaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce, serviert mit Rucola und Parmesankäse	15.50
<b>Spaghetti Bolognese</b> Spaghetti mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce, serviert mit Rucola und Parmesankäse	16.50
<b>Spaghetti Carbonara</b> Spaghetti mit Speck und Ei	16.50
<b>Spaghetti Garnelen</b> Spaghetti mit, in Knoblauchöl gebratenen, Garnelen und Lauch mit Rucola und Parmesankäse	19.50
<b>Tortellini mit Salbeibutter</b> Mit Ricotta und Spinat gefüllte Teigtaschen, geschwenkt in Salbeibutter dazu Cocktailtomaten und Frühlingszwiebeln	17.50
<b>Risotto Pilze</b> Risotto mit sautierten Pilzen, Parmesankäse und Salatgarnitur	17.50

# Hauptspeisen

<b>Käsefondue</b>	19.50
wahlweise klassisch, italienisch oder mit gebratenen Speck- und Zwiebelwürfeln, dazu Brot	
<b>Porc Burger</b>	19.50
Schweinefleisch-Burger mit Salat, Gurken, Tomaten und Zwiebeln, wahlweise mit Cocktailsauce oder würziger Tomatensauce	
<b>Beef Burger</b>	20.50
Saftiger Rindfleisch-Burger mit Salat, Gurken, Tomaten und Zwiebeln, wahlweise mit Cocktailsauce oder würziger Tomatensauce	
Extra Toppings ( Bacon, Käse, Ei etc.) auf Wunsch 2.00CHF	
<b>Schnitzel Wiener Art</b>	24.50
Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachten Pommes und Salat	
Extra Saucen ( Portwein-, Pfeffer-, Champignonrahm-, grobe Senfrahm-,oder Roquefortsauce)auf Wunsch 2.00CHF	
<b>Cordon Bleu</b>	25.50
Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Vorderschinken und regionalem Bergkäse, dazu hausgemachte Pommes und Salat	
<b>Hirschpfeffer</b>	24.50
Geschmortes Hirschfleisch aus der Schulter mit Perlzwiebeln und roter Birne dazu Kartoffelpüree und Tagesgemüse	

**Canette-Schenkel** 26.50  
In eigenem Fett geschmorte Entenschenkel mit  
Portweinsauce, dazu Kartoffelpüree und  
Rotkraut

**Entrcôte 200 Gramm** 33.50  
Gegrilltes Rinderfleisch aus der Zwischen-  
Rippe mit Kräuterbutter und dazu  
hausgemachte Pommes und Salat

Extra Saucen ( Portwein-, Pfeffer-, Champignonrahm-,  
grobe Senfrahm-, oder Roquefortsauce)auf Wunsch 2.00CHF

Bitte geben Sie an, welche Garstufe Sie wünschen.  
(well-done, medium oder rare)

**Lachsfilet mit Kräuterkruste** 24.50  
Lachsfilet mit knuspriger Kräuterkruste,  
Salzkartoffeln, Tagesgemüse und einer  
würzigen Senfrahmsauce

## Herkunftsland von Fleisch und Fisch

**Entrecôte**-Aus der Schweiz und Brasilien  
**Rindfleischcarpaccio**-Aus der Schweiz und Brasilien  
**Beef Burger**-Aus der Schweiz  
**Trockenfleisch**-Aus der Schweiz  
**Speck**-Aus der Schweiz  
**Hackfleisch**-Aus der Schweiz  
**Porc Burger**-Aus der Schweiz  
**Schnitzel& Cordon Bleu**-Aus der Schweiz  
**Hühnerfleisch**-Aus der Schweiz und Tschechien  
**Entenschenkel**-Aus Frankreich  
**Gänseleber**-Aus Frankreich  
**Hirschfleisch**-Aus Neu-Seeland  
**Lachsfilet**-Aus Dänemark

## Nachspeisen

<b>Crème brûlée</b> Vanillecreme mit Karamellkruste	8.50
<b>Cheese Cake</b> Hausgemachter Käsekuchen mit Kompott aus roten Früchten	8.50
<b>Lavatorte</b> Frisch gebackene Schokoladentorte mit Vanilleeis und Schlagsahne Backzeit beträgt 12 Minuten	9.50
<b>Apfelstrudel</b> Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis und Schlagsahne	9.50
<b>Tiramisu</b> Hausgemachte Spezialität aus Bella Italia	9.50
<b>Tagesdessert</b> Auf Anfrage	8.50
<b>Käseplatte pro Person</b> Verschiedene regionale und auch inter- nationale Käsesorten serviert mit Honig und Brot	13.00

# Getränkekarte

## Alkoholfreie Getränke

	<b>0,2</b>	<b>0,3</b>	<b>0,5</b>	<b>1.0</b>
Cola, Fanta, Sprite	3.40	3.70	5.00	
Cola Light	3.40	3.70	5.00	
Ice Tea Lemon	3.40	3.70	5.00	
Rivella rot und blau	3.40	3.70	5.00	
Apfelschorle	3.40	3.70	5.00	
Orangina	3.70			
Bitterlemon oder Tonic	3.70			
Saft (Apfel- Orange- Multivitamin)	3.40	3.70	5.00	
Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	2.00	2.50	3.00	5.00

## Bier

Eichhof Braugold oder Kloster (Naturtrüb)

Mini Bier	0,2	3.40
Stange	0,3	4.00
Halbe Bier	0,5	5.50
Alkoholfrei	0,33	4.00
Erdinger Weissbier	0,5	5.50



## Wein

### Rotwein:

Dôle	Glas (0,1)	4.50
	Flasche (0,7)	30.00
Pinot Noir	Glas (0,1)	4.50
	Flasche (0,7)	30.00

### Weiswein:

Johannisberg	Glas (0,1)	4.50
	Flasche (0,7)	30.00
Ville de Sierre	Glas (0,1)	5.00
	Flasche (0,7)	32.00

### Rosewein:

Dôle-Blanche	Glas(0,1)	4.50
	Flasche(0,7)	30.00
Weiss- Rot Gespritzt		5.00
Aperol Spritz		6.50
Hugo		5.50

## Spirituosen

Remy Martin	2 cl	40%.Vol.	7.50
Vecchia Romagna	2 cl	38% Vol.	5.50
Grappa	2 cl	41% Vol.	7.50

Ramazotti	2 cl	30% Vol.	5.90
Fernet Branca	2 cl	39% Vol.	5.90
Bacardi	2 cl	37.5% Vol.	4.50
Vodka (Weiss)	2 cl	37.5% Vol.	4.50
Gin	2 cl	37.5% Vol.	4.50
Kernobst	2 cl	37.5% Vol.	4.50
Zwetschgen	2 cl	37.5% Vol.	4.50
Pflümli	2 cl	37.5% Vol.	4.50
Abricotine	2 cl	43% Vol.	7.00
Williamine	2 cl	43% Vol.	7.00
Appenzeller	2 cl	29% Vol.	5.90
Campari	2 cl	23% Vol.	5.90
Martini Bianco	2 cl	15% Vol.	5.90
Cointreau	2 cl	40% Vol.	4.50
Grand Marnier	2 cl	40% Vol.	6.50
Amaretto Disaronno	2 cl	28% Vol.	5.90
Baileys	2 cl	17% Vol.	5.90
Pastis	2 cl	45% Vol.	5.90
Alle Mix-Getränke			11.00

## Warme Getränke

Espresso	2.50
Kaffee Crema	3.70
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato	4.50
Kaffee Fertig	6.00
Tee (Schwarz, Grün, Früchte, Pfefferminz)	3.50
Heiße Milch	3.70
Ovomaltine, Heiße Schokolade	4.50
Extra Sahne	0.50
Glühwein	4.50
Jagertee	5.50