

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
Homepage: www.alpenhof-oberwald.ch

Suppen

Tomatensuppe (v) 7.50

Tomatensuppe mit Kräutercroûtons,
Sahnehäubchen und Brot

Zwiebelsuppe (v) 7.50

Gebundene Zwiebelsuppe mit gratiniertem
Käsetoast

Tagessuppe 6.50

Fragen Sie gerne unsere Servicekraft

Salate

Grüner Salat (v) kl. 8.00

Verschiedene grüne Blattsalate mit
Haus- oder Balsamicodressing gr. 11.50

Gemischter Salat (v) kl. 9.00

Verschiedene Blattsalate mit Gurken,
Tomaten, Karotten und Salatzwiebeln.
Wahlweise Haus- oder Balsamicodressing gr. 14.50

Ziegenkäsesalat (v) kl. 14.50

Knackiger Salat mit, in Honig gratiniertem
Ziegenkäse, dazu Birnenstücke, Nüsse
und unser Hausdressing gr. 20.50

Vorspeisen

Rindercarpaccio (<i>Aus der Schweiz</i>)	kl. 17.50
Hauchfein geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Grana Padano , Pestodressing, geröstete Pinienkerne und Brot	gr. 22.50
Walliser Platte (<i>Aus der Schweiz</i>)	23.50
Bestehend aus Furka-Bergkäse, Trockenfleisch, Rohschinken, geräuchertem Speck dazu eingelegtes Gemüse und Brot	

Fitnesssteller

Fitnesssteller

Grosser gemischter Salatteller mit Hausdressing	
Wahlweise mit:	
Hähnchenbrustfiletstreifen	19.50
Rindfleischstreifen	23.50
Gegrillte Garnelen in Knoblauch	23.50

Pasta

Spaghetti Napoli (v) Spaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce, serviert mit Rucola und Grana Padano	15.50
Spaghetti Aglio Olio (v) Spaghetti mit Blattpetersilie und Knoblauch, serviert mit Rucola und Grana Padano	15.50
Spaghetti Arrabiata (v) Spaghetti mit pikanter Tomatensauce, serviert mit Rucola und Grana Padano	17.50
Spaghetti Carbonara Spaghetti mit Speck und Ei	17.50
Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce, serviert mit Rucola und Grana Padano	18.50
Spaghetti Garnelen Spaghetti mit, in Knoblauchöl gebratenen, Garnelen und Lauch dazu Rucola und Grana Padano	19.50
Tortellini mit Salbeibutter (v) Mit Ricotta und Spinat gefüllte Teigtaschen, geschwenkt in Salbeibutter dazu Cocktailtomaten und Frühlingszwiebeln	17.50
Risotto Pilze (v) Risotto mit sautierten Pilzen, Grana Padano und Salatgarnitur	17.50

Hauptspeisen

Käsefondue ab 2 Personen Wahlweise klassisch, italienisch oder mit gebratenen Speck- und Zwiebel- würfeln, dazu Brot	p.P. 20.00
Fish and Chips (<i>Aus Nord-Ost-Atlantik</i>) Paniertes Kabeljaufilet holländischer Art mit hausgemachten Pommes, Remoulade und Salatgarnitur	21.50
Schnitzel Wiener Art (<i>Aus der Schweiz</i>) Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachten Pommes und Gemüse	27.50
Cordon Bleu (<i>Aus der Schweiz</i>) Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Vorderschinken und regionalem Bergkäse, dazu hausgemachte Pommes und Gemüse	29.50
Geschnetzeltes Zürcher Art (<i>Aus der Schweiz</i>) Würzig gebratene Schweinefleischstreifen, in Champignonrahmsauce serviert mit Röstli	25.50
Oberwald-Röstli Hausgemachtes Röstli mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken	19.50
Alpenhof-Röstli Hausgemachtes Röstli mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei und Käse überbacken	21.00
Walliser-Röstli Hausgemachtes Röstli mit Walliser-Rohschinken, Rucola und Trüffelöl	21.00

Käsespätzle (v) 17.50
Hausgemachte Spätzle überbacken mit Alpenkäse
und Röstzwiebeln

Spareribs Alpenhof (*Aus der Schweiz*) 26.50
Knusprige Spareribs mit Barbecuesauce,
dazu hausgemachte Pommes und Salat

Rinderhacksteak Alpenhof (*Aus der Schweiz*) 21.50
Rinderhacksteak mit Bratensauce und knusprigen Zwiebeln,
dazu hausgemachte Pommes und Salat

Entrecôte 200 Gramm (*Aus der Schweiz und Brasilien*) 33.50
Rinderfleisch aus der Zwischenrippe im Beefe gegriilt,
mit Kräuterbutter und dazu hausgemachte Pommes und Gemüse

Ribeye 200 Gramm (*Aus der Schweiz und Brasilien*) 33.50
Auf dem Beefe gegrilltes Rinderfleisch aus der Hochrippe
mit Kräuterbutter, dazu hausgemachte Pommes und Gemüse

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

Lachsfilet (*Aus Dänemark*) 24.50
Gegrilltes Lachsfilet auf Kartoffelpüree dazu
frischer Blattspinat und würzigen Senfrahmsauce

Extra Sauce auf Wunsch 2.00
Rotweinsauce
Pfeffersauce
Champignonrahmsauce
Senfrahmsauce grob

Nachspeisen

Germknödel mit Vanillesauce Hausgemacht gefüllt mit Aprikosen	7.50
Crème brûlée Vanillecreme mit Karamellkruste	8.50
Cheese Cake Hausgemachter Käsekuchen mit Kompott aus roten Früchten	8.50
Lavatorte Frisch gebackene Schokoladentorte mit Vanilleeis und Schlagsahne Backzeit beträgt 12 Minuten	9.50
Apfelstrudel Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis und Schlagsahne	9.50
Heisse Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren	9.50
Eis pro Kugel Erdbeereis Schokoladeneis Vanilleeis Zitroneneis	2.50

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

	0,2	0,3	0,5	1.0
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			
Soft (Apfel- Orange- Multivitamin)	3.40	3.70	5.00	
Wasser (mit oder ohne Kohlensäure)	2.50	3.00		6.50

Bier

Eichhof Braugold oder Hubertus (Dunkelbier)				
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)	5.50
	Flasche (0,5)	26.00
Pinot Noir	Glas (0,1)	5.50
	Flasche (0,5)	26.00

Weiswein:

Johannisberg	Glas (0,1)	5.50
	Flasche (0,5)	26.00
Fendant	Glas (0,1)	5.50
	Flasche (0,5)	26.00

Rosewein:

Dôle-Blanche	Glas (0,1)	5.50
	Flasche (0,5)	26.00
Weiss- Rot Gespritzt		6.00
Aperol Spritz		6.50

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	4 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	3.50
Kaffee Crema	3.70
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato	4.50
Kaffee Fertig	6.00
Tee (Schwarz, Grün, Früchte, Pfefferminz, Kamille)	3.50
Heiße Milch	3.70
Ovomaltine, Heiße Schokolade	4.50
Extra Sahne	0.50
Glühwein	5.50

Spargelkarte

Panierter Spargel mit Dip(v)	9.50
Panierte Spargelstücke mit hausgemachtem Hollandaise-Dip	
Spargelcremesuppe (v)	7.50
Spargelsuppe mit frischen Spargelstücken und Brot	
Spargelsalat (v)	12.20
Verschiedene Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten, frischem Spargel, Hausdressing und Brot	
Spargelragout (v)	17.00
Gratnierte Spargel mit Cherrytomaten und Sauce Hollandaise	
Spargelrösti	21.00
Rösti mit Schinken, Spargel, Spigelei und Sauce Hollandaise	
Spargelklassiker	17.50
Frischer Spargel mit Schinken, Frühkartoffeln, Ei und Sauce Hollandaise	
Der Klassiker mit Schnitzel	26.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Spargel, Frühkartoffeln, Ei und Sauce Hollandaise	
Der Klassiker mit Entrecôte	37.00
Rinderfleisch aus der Zwischenrippe im Beefeier gegrillt mit Spargel, Frühkartoffeln, Ei und Sauce Hollandaise	