



HOTEL-RESTAURANT
Alpenblick

Liebe Gäste

In unserem schönen Restaurant und Saal oder auch in der gemütlichen Walliserstube verwöhnen wir Sie mit schmackhaften und abwechslungsreichen Gerichten. Wir pflegen eine neuzeitliche Schweizerküche. Ausgesuchte Fleisch- und Fischgerichte und auch vegetarische Menus - auf unserer Karte gibt es für jeden Geschmack etwas.

Gerne beraten wir Sie, helfen bei der Auswahl der Menus und der Getränke, ja bei der ganzen Vorbereitung Ihres Anlasses.

Folgende Vorschläge können nach Ihren Ideen oder saisonal erweitert werden (Spargel, Wild,...)

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Ihr Alpenblick-Team

Familie Imboden
3995 Ernen



+41 27 971 15 37



+41 27 971 43 74



info@alpenblick-ernen.ch



www.alpenblick-ernen.ch

APERITIF

KNABBEREIEN

Blätterteiggebäck	pro Person	Fr. 6.00
Kartoffelchips und Ähnliches	pro Person	Fr. 2.50

GEMÜSE ZUM DIPPEN

Verschiedenes Gemüse geschnitten dazu feine Saucen	pro Person	Fr. 6.00
---	------------	----------

APERO-BRÖTCHEN

Kleine Toastbrötli und Minispiessli gluschtig und farbig garniert mit...

- Trockenfleisch
- Tomate-Mozzarella
- Melone-Rohschinken
- Hackfleischbällchen
- Schinken
- Salami
- Käse
- Lachs
- Thon

pro Stück Fr. 2.00

AUS DER REGION

Walliser Trockenfleisch und Binntaler Hobelkäse mit Roggenbrot (Portion für ca. 4 Personen)	pro Portion	Fr. 20.00
---	-------------	-----------

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

Bunter Saisonsalat mit Champignons, Speck und Brotwürfel	Fr. 8.00
Gemischter Salat	Fr. 6.00
Grüner Salat	Fr. 5.00
Kleiner Walliserteller	Fr. 9.00
Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse	Fr. 10.00
Lachsrosen mit Meerrettichschaum und Toast	Fr. 12.00
Blattsalat mit Riesencrevetten an Honigvinaigrette	Fr. 14.00

WARME VORSPEISE

Pilzallerlei im Blätterteighörnchen	Fr. 10.00
Jakobsmuscheln auf Safranrisotto	Fr. 14.00
Lachsspiessli auf Gemüsestreifen	Fr. 12.00

AUS DEM SUPPENTOPF

Walliser Brotsuppe	Fr. 5.00
Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum	Fr. 6.00
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	Fr. 5.00
Lauchcremesuppe	Fr. 5.00
Geflügelcremesuppe mit Ingwer	Fr. 6.00
Safrancremesuppe mit Sahnehäubchen	Fr. 7.00

HAUPTGERICHTE

VOM SCHWEIN

Saftiger Schweinehalsbraten im Ofen gegart mit Kartoffelgratin und Gemüsebukett	Fr. 21.00
Saltimbocca an Marsalasaucce, Safranrisotto und Tomate	Fr. 22.00
Filet am Stück gebraten an Pilzsauce, Butternudeln und buntem Gemüse	Fr. 32.00
Cordon-Bleu mit Pommes frites und Gemüsevariation	Fr. 26.00

VOM RIND

Geschmorter Braten mit Kartoffelstock und buntem Gemüse	Fr. 23.00
Grilliertes Entrecôte mit Kräuterbutter, Röstikroketten und Gemüse	Fr. 34.00
Rindshuftsteak „Black&White“ mit Anna-Kartoffeln und Gemüse	Fr. 40.00

VOM KALB

Geschnetzelttes mit Pilzen und Butternudeln	Fr. 30.00
Grilliertes Kalbsteak an Pilzsauce mit Gommer Kräuterspaghetti und buntem Gemüse	Fr. 45.00

VOM LAMM

Entrecôte an Kräuterzwiebelsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsebukett	Fr. 33.00
Rollbraten an Knoblauchjus mit Bratkartoffeln und Gemüsebukett	Fr. 25.00

VOM FEDERVIEH

Pouletbrüstchen vom Grill an Schnittlauchsauce mit Reis und buntem Gemüse	Fr. 19.00
Perlhuhnbrust an Senfrahmsauce auf Gommer Kräuterspaghetti und kleinem Gemüse	Fr. 25.00

AUS DEM WASSER

Gebrautes Forellenfilet mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat Fr. 28.00

Pochiertes Lachsfilet an Weissweinsauce mit Safrannudeln und kleinem Gemüse Fr. 30.00

VEGETARISCHES

Gommer Chouera Fr. 15.00
(Gommerspezialität mit Blätterteig, Äpfeln, Kartoffeln, Käse und Zwiebeln)

Raclette (nur in der Walliserstube) pro Portion Fr. 6.50

Frische Safrannudeln mit Cherrytomaten und Kräutern Fr. 18.00

SPEZIALITÄT DES HAUSES

Vulcano Fleischspiess (6-8 Sorten Fleisch und Fisch) Fr. 52.00
mit drei Saucen, Reis und Pommes frites
(Wird nur im Winter angeboten)

SÜSSES

Joghurt-Mousse mit Früchten der Saison	Fr. 7.00
Sorbet-Variation (3 Sorten)	Fr. 7.00
Caramelcreme nach Grossmutter Art	Fr. 6.00
Frischer Fruchtsalat	Fr. 6.00
Warme Beeren mit Vanille- und Zimteis	Fr. 7.00
Eisbecher Danemark	Fr. 6.00
Baileys-Mousse	Fr. 7.00

DIVERSES

IHR TERMIN FÜR DIE ANLASSBESPRECHUNG

Reservieren Sie einen Termin für die Besprechung Ihres Anlasses frühzeitig. Die Menuwahl und die Personenzahl sollte eine Woche vor dem Anlass bekannt sein.

DEKORATION

Besprechen Sie Ihre Wünsche mit uns.

BLUMEN

Gerne bieten wir Ihnen Blumen oder Gestecke eines Floristen in der Region an. Der Preis wird ohne Aufschlag berechnet.

MENUKARTEN

Werden gerne für Sie vorbereitet und sind im Menupreis inbegriffen.

ZAPFENGELD

Für Weine, die durch den Veranstalter geliefert werden, erheben wir ein Zapfengeld von Fr. 15.- pro geöffnete Flasche.

VERLÄNGERUNG

Verlängerungen sind möglich. Geben Sie uns bitte frühzeitig Bescheid.

INKASSO UND ZAHLUNGSARTEN

Bei einer grösseren Gruppe ist Einzelinkasso sehr aufwendig. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie eine Gesamtrechnung akzeptieren. Gerne senden wir Ihnen die Rechnung nach dem Anlass zu. Sie können aber auch direkt vor Ort mit den gängigen Kreditkarten, Postcard, Maestro oder natürlich bar bezahlen.

Alle Preise verstehen sich pro Person inkl. MwSt.

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie sich bei der Auswahl auf ein Menu beschränken.