



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

Hotel Restaurant-Alpenblick
Familie Imboden
Binntalstrasse 14
3995 Ernen



+41 27 971 15 37



info@alpenblick-ernen.ch



www.alpenblick-ernen.ch

APERRO-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.-

AUS DER REGION

Walliser Trockenfleisch und Binntaler Hobelkäse
mit Roggenbrot
(Portion für ca. 4 Personen)

pro Portion

Fr. 24.-

Menu`s selber zusammenstellen

VORSPEISEN

Saisonsalat mit Champignons, Speck und Brotwürfel	Fr. 11.-
Gemischter Salat	Fr. 8.-
Grüner Salat	Fr. 6.-
Beefsteak Tatar mit Toast	Fr. 15.-
Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse	Fr. 15.-
Melone, Walliser Rohschinken	Fr. 11.-
Safranshot, Rauchlachs, Toast	Fr. 16.-
Trockenfleischterrinen, Hobelkäse	Fr. 15.-

AUS DEM SUPPENTOPF

Walliser Brotsuppe	Fr. 7.-
Tomatencremesuppe mit Rahm	Fr. 7.-
Kraftbrühe mit Gemüsewürfel	Fr. 6.-
Lauchcremesuppe mit Crôutons	Fr. 7.-
Safrancremesuppe mit Rahm	Fr. 8.-

HAUPTGERICHTE

VOM SCHWEIN

Saftiger Schweinehalsbraten im Ofen gegart mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse	Fr. 23.-
Saltimbocca an Marsalasaucce, Safranrisotto und Tomate	Fr. 25.-
Filet am Stück gebraten an Pilzsauce, Butternudeln und buntem Gemüse	Fr. 38.-
Cordon-Bleu mit Pommes Frites und buntem Gemüse	Fr. 35.-

VOM RIND

Geschmorter Braten mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 25.-
Grilliertes Entrecôte mit Kräuterbutter, Röstikroketten und Gemüse	Fr. 40.-
Rindsfilet „Black&White“ mit Pommes Frites und Gemüse	Fr. 46.-

VOM KALB

Geschnetzeltes mit Pilzen und Butternudeln	Fr. 32.-
Grilliertes Kalbsteak, Pilzsauce, Savoyarde-Kartoffeln und buntem Gemüse	Fr. 46.-
Kalbsbraten, Kartoffelstock und buntem Gemüse	Fr. 29.-

VOM FEDERVIEH

Pouletbrüstchen vom Grill an Senfrahmsauce mit Nudeln und buntem Gemüse	Fr. 27.-
Poulet Cordon-Bleu mit Pommes Frites und buntem Gemüse	Fr. 30.-
Pouletgeschnetzeltes Thai-Curry, Reisring, Früchte	Fr. 28.-

AUS DEM WASSER

Gebratene Eglifilet mit Tartarsauce, Reis und Blattspinat Fr. 31.-

Pochiertes Lachsfilet an Dillsauce mit Salzkartoffeln und kleinem Gemüse Fr. 32.-

VEGETARISCHES

Gommer Chouera mit Salat oder Gemüse (Gommerspezialität mit Blätterteig, Äpfel, Kartoffeln, Käse, Zwiebeln) Fr. 24.-

Zuccetti-Piccata mit Safranrisotto, Tomatensauce Fr. 24.-

SÜSSES

Joghurt-Mousse mit Früchten der Saison Fr. 8.-

Sorbet-Variation (3 Sorten) Fr. 8.-

Caramelcreme nach Grossmutter Art Fr. 7.-

Frischer Fruchtsalat Fr. 8.-

Warme Beeren mit Vanille- und Zimteis Fr. 7.-

Eisbecher Danemark Fr. 7.-

Gebrannte Creme Fr. 8.-

Tobleronemousse, Frucht der Saison, Vanilleeis Fr. 9.-

Verschiedene Tagessteller

Tagesteller 1

Lauchcremesuppe

Rindsragout, Kartoffelstock,
Gemüse

Caramelcreme

Fr. 32.-

Tagesteller 3

Tomatencemesuppe

Beinschinken Marsalasauce,
Kartoffelgratin, Gemüse

Apfelmus, Zimteis

Fr. 31.-

Tagesteller 5

Walliser Brotsuppe

Schweinsbraten, Röstikroketten,
Gemüse

Eisbecher Caramello

Fr. 30.-

Tagesteller 2

Grüner Salat

Pouletgeschnetzeltes mit Pilzen,
im Reising

Eisbecher mit warmen Beeren

Fr. 32.-

Tagesteller 4

Kleiner gemischter Salat

Rindsgeschnetzeltes
mit Nudeln

Eisbecher mit Fruchtsalat

Fr. 33.-

Tagesteller 6

Grüner Salat mimosa (Ei)

Schweins-Rahmschnitzel,
Pilzsauce, Butternudeln

Schokoladenmousse

Fr. 33.-

DIVERSES

IHR TERMIN FÜR DIE ANLASSBESPRECHUNG

Reservieren Sie einen Termin für die Besprechung Ihres Anlasses frühzeitig. Die Menuwahl und die Personenzahl sollten 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, Post-Card, Maestro (American Express wird nicht akzeptiert) 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.