



SPEISEKARTE

WINTER 2022/2023

D

VORSPEISEN

Frischkäse Ravioli an weissem Zwiebelschaum und Petersilien-Knusper	16
Alpenlachs mit cremigen Belugalinsen, Balsamico-Wachtel-Ei und Dill-Gel	19
Siedfleisch Türmchen vom Tradition Eringer Kalb, im Aspikmantel, Gemüse Vinaigrette, Pinienkerne und Kaffee-Grissini	17
Nüsslisalat an Honig-Senf-Dressing, gebratenem Speck, Croutons und gekochtem Ei	18
Blattsalat, Balsamico-Dressing, geröstete Kerne, Roggenbrotchips, Radieschen und Trauben-Sprossen mit Käsepraline vom Zermatter Bergkäse	15 19
Salat vom Buffet	15

SUPPEN

Wildrahmsuppe mit knusprigen Wildschwein-Spiesschen	16
Tomatensuppe mit Croutons und Kräuter-Pesto	12
Rindskraftbrühe mit Siedfleisch-Würfel und Flädli	12

HAUPTGANG

Tatar vom Eringer Rind serviert mit Toast oder Blattsalat	100 gr	27
Tatar vom Eringer Rind serviert mit Pommes oder Blattsalat	200 gr	38
Rehgeschnetztes an Madeira-Rahmsauce, Esskastanien, Pfifferlingen und Kräuter-Spätzle		38
Rinderfilet unter der Roggenkruste, Schwarzbier-Sauce, Gnocchi und geschmorter Rotkohl		54
Wiener Schnitzel vom Tradition Julen Eringer Kalb in Butter gebraten mit Preiselbeeren-Kompott, Tagesgemüse und Pommes Frites		45
Lammragout mit Wurzelgemüse und Mandel-Reis		36
Lammrücken im Speckmantel mit Kartoffel Püree, Vanille-Karotten und Limettenbutter		45
Alpenhof Burger vom Tradition Julen Eringer Rind mit BBQ-Sauce, Honig-Senf-Sauce, Käse, Speck, Tomaten und Salat serviert mit Pommes Frites		35
Tradition Julen Eringer Kalbsbratwurst mit Perlzwiebelsauce, Rösti Krokette und Kohlsprossen Gemüse		28
Kürbis-Risotto mit gebratenen Pilzen und Bergthymian		25
Gebackener Tofu mit roten Linsen-Kokos-Ragout und Mango-Chutney		26
Hausgemachte Spaghetti mit geschmolzenen Kirschtomaten, Spinat und Kuh-Ziger mit Krevetten		26 33
Saibling mit Spinat-Tagliolini, Weisswein-Schaum und Baumnuss-Krokant		37
Fondue Chinoise mit 200 g Rindfleisch oder Lammfleisch, serviert mit Pommes Frites oder Reis supplement pro 100 g Fleisch		49 12

DESSERT

Esskastanien-Kranz mit Meringue, Kirschpüree und Sauerrahm Eis	14
Mango Sorbet mit würzigen Aromen, Kokosnuss Creme und Früchtechips (vegan)	16
Warmes Schokoladen Küchlein mit Passionsfrucht, Vanille Eis und Schlagrahm	14
Käseteller	19

Fleisch

Rind	CH
Kalb	CH
Schwein	CH
Lamm	CH / AUS
Hirsch	DE / CH
Reh	DE / CH
Huhn	CH

Fisch / Meeresfrüchte

Lachs	CH
Saibling	CH / GB
Krevetten	VN