

Herzlich Willkommen im

Alpfrieden

RESTAURANT-HOTEL***



1948 baute Hans Minnig mit seiner Frau Margrith an dem heutigen Standort des Hotels ein Ferienchalet mit integriertem Kiosk. Er wollte damit den Wanderern, die im Sommer des Weges kamen, die Möglichkeit bieten, sich mit einer kleinen Auswahl an Lebensmitteln und Getränken einzudecken. Erst mit dem Bau der Luftseilbahn im Jahr 1951 kamen vermehrt Gäste auf die Bettmeralp. Das war die Zeit in der Hans Minnig sein Ferienchalet zu einer Pension mit dem heutigen Namen Alpfrieden umbaute.

In den folgenden Jahren folgten mehrere Umbauten und Erweiterungen. Nach dem frühzeitigen Tod von Hans Minnig im Jahr 1972 wurde der Betrieb von seiner Gattin und den acht Töchtern weitergeführt.

Ein Name der an dieser Stelle erwähnenswert ist, ist der von Kurt Jenelten-Minnig, einem Schwiegersohn des Gründers. Er übernahm nach dem Tod von Hans Minnig die Geschäftsführung zusammen mit Walter Kleeb, und arbeitete von 1960 an bis zu seinem Tod im Jahr 2010 als Küchenchef im Hotel Alpfrieden. Er hat den kulinarischen Bereich des Hotels im Laufe seiner Zeit stark geprägt und Marius Zula, unserem heutigen Küchenchef, das Handwerk von klein auf beigebracht. Marius ist sozusagen im Betrieb aufgewachsen, seine Eltern feiern dieses Jahr 50-jähriges Arbeitsjubiläum als Angestellte des Alpfriedens.

Vorspeisen – Entrées

- | | | |
|----|--|-----------|
| 13 | Rinds-Carpaccio mit Parmesan-Lamellen, Olivenöl,
Balsamicoessig
<i>Carpaccio de bœuf avec Parmesan raboté, huile d'olive,
vinaigre Balsamico</i> | Fr. 27.50 |
| 14 | 6 Schnecken mit feiner Buttermischung überbacken
<i>Cassolette de 6 escargots gratinés au beurre maison</i> | Fr. 19.90 |
| 15 | Lachs-Tatar mit Toast und Dill- Senfsauce
<i>Toast au tartare de saumon fumé avec une sauce à l'aneth
et moutarde</i> | Fr. 27.50 |

Suppen – Potage

- | | | |
|----|--|-------------|
| 34 | Tagessuppe
<i>Potage du jour</i> | Fr. 7.50 |
| 35 | Rindskraftbrühe natur
<i>Bouillon de boeuf nature</i> | Fr. 7.50 |
| 36 | Frittatensuppe – Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
<i>Consommé Céléstine</i> | Fr. 10.90 |
| 37 | Weissweinsuppe « Chasselas »
<i>Soupe au vin blanc « Chasselas »</i> | Fr. 14.90 |
| 38 | Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Safran
<i>Velouté de potiron au safran et graines de courge</i> | Fr. 14.50 * |
| 39 | Gulaschsuppe im Topf
<i>Potage hongrois au pot</i> | Fr. 14.50 |

* diese Gerichte sind für Vegetarier geeignet / Mets végétariens
Inkl MwSt. TVA incl.

Salate - Salades

161	Grüner Salat <i>Salade verte</i>	Fr. 8.00 *
162	Gemischter Salat <i>Salade mixte</i>	Fr. 8.50 Fr. 14.50 *
	Gross	
164	Tomaten mit Mozzarella auf grünem Salat <i>Salade de tomates avec Mozzarella et salade verte</i>	Fr. 17.00
165	Überbackener Ziegenkäse auf Toast <i>Mit Blattsalaten, Honig und Walnüssen</i> <i>Salade de chèvre chaud, miel et noix</i>	Fr. 24.00
168	Bunter Salatteller mit gegrillter Pouletbrust <i>Assiette de salade avec du blanc de poulet grillé</i>	Fr. 26.00

Teigwaren - Pâtes

43	Spaghetti mit Fleischsauce <i>Spaghetti bolognaise</i>	Fr. 20.80
44	Pennepfanne "Noah" mit geschnetzeltem Kalbfleisch an einer sämigen Tomaten-Rahmsauce <i>Penne "Noah", servis sur poêle, emincé de veau à la sauce tomate crémeuse</i>	Fr. 29.90 ½ Portion Fr. 18.30
45	Spaghettipfanne „Alpfrieden“ mit Olivenöl, Peperoncini, Tomaten, Knoblauch, Champignons, Kräutern und ein grilliertes Rindsfilet à 100g <i>Spaghetti „Alpfrieden“ servis sur poêle, à l’huile d’olive, tomates, peperoncini, ail et fines herbes et filet de bœuf grillé de 100g</i>	Fr. 39.00
46	Spaghetti « Daniela » Mit Schalotten, Knoblauch, Steinpilzen, Tomaten, Basilikum, Peperoncini und Parmesan-Lamellen <i>Avec échalottes, ail, bolets, tomates, basilic, piment et tranches de Parmesan</i>	Fr. 24.50 ½ Portion Fr. 14.50

* diese Gerichte sind für Vegetarier geeignet / Mets végétariens
Inkl MwSt. TVA incl.

Fische und Krustentiere **Poissons et crustaces**

- 63 Forelle in Olivenöl gebraten mit Zitronen Kräuterbutter
Salzkartoffeln und Salat Fr. 36.00
Truite meuniere à l'huile d'olives avec beurre aux herbes et citron
Servie avec des pommes de terre au sel et une petite salade
- 64 Eglifilets aus Raron gebraten im Olivenöl auf Fenchelsalat
Zitronen-Kräuterbutter, kleine Gemüse garnitur
und Reis mit Kürbiskernen Fr. 51.00
Filets de perche de Raron meunière à l'huile d'olives
Et salade de fenouil
Beurre au citron et aux herbes,
Garniture de légumes et de riz aux graines de courge
- 66 Lachs gebraten mit Safransauce, schwarzem Reis
und Gemüse garnitur Fr. 45.50
Tranches de saumon sautées avec une sauce au safran
Servis avec du riz noir et des légumes

Vegetarisch

- 52 Gemüseteller garniert Fr. 25.50 *
verschiedenes Gemüse, Salzkartoffeln und Spiegelei
Assiette de légumes, garnie de
diverses légumes, pommes de terre nature et un œuf sur le plat

Fleischgerichte

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 181 | Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat
<i>Escalope de porc panée avec frites et salade</i> | Fr. 29.00 |
| 183 | Rahmschnitzel vom Schwein mit Nudeln und Salat
<i>Escalope de porc à la crème, nouilles et salade</i> | Fr. 28.00 |
| 91 | In Olivenöl gebratene Lammfilets mit feiner Honig-Balsamico Sauce,
Gemüseauswahl und Kartoffelgratin
<i>Filets d'agneau à l'huile d'olive,
accompagnés d'une sauce au miel et au Balsamico,
différents légumes et gratin dauphinois</i> | Fr. 50.00 |
| 93 | Filetgulasch Stroganoff,
garniert mit Gemüseauswahl und Kartoffelgnocchi
<i>Bœuf Stroganoff,
accompagné de légumes et de gnocchi aux pommes de terre</i> | Fr. 56.00 |
| 94 | Zürcher Geschnetzeltes aus Kalbfleisch
Mit Pilzen, Rösti und Salat
<i>Emincé de veau aux champignons, servi avec Rösti et salade</i> | Fr. 47.00 |
| 95 | *SURF and TURF *
Rindsfiletstück grilliert (200g) mit sautierten Riesenkrevetten
an portugiesischem Piri-Piri Gewürz, mit Zitronenreis
<i>Tournedos grillé et crevettes aux épis portugais Piri-Piri,
riz au citron</i> | Fr. 61.50 |
| 84 | Rindsfilet grilliert 200g
Mit Schalenkartoffeln und Kräuterdip
<i>Filet de boeuf grillé
Avec une pomme de terre au four avec crème fraîche aux herbes</i> | Fr. 53.00 |

Plattenservice - Service sur plats

ab zwei Personen - à partir de deux personnes

- | | | | |
|-----|--|------|--|
| 102 | Châteaubriand nach Hausart,
Doppeltes Lendenstück, Bearnersauce,
Gemüseauswahl, Pommes Frites
<i>Châteaubriand maison, sauce béarnaise,
diverses légumes, pommes frites</i> | 200g | Fr. 65.50
pro Person / par personne |
|-----|--|------|--|

* diese Gerichte sind für Vegetarier geeignet / Mets végétariens
Inkl MwSt. TVA incl.

Fleischfondue - Fondue de viande

ab 2 Personen - à partir de deux personnes

- | | | | |
|-----|---|------|--|
| 111 | Fondue chinoise, Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch, Bouillon mit Wein, Frites Kartoffeln und Reis, leichte Saucen, Früchte
<i>Fondue chinoise
viande de boeuf, de veau et de porc
pommes frites et riz
sauces légères et fruits</i> | 220g | Fr. 44.50
pro Person / par personne |
| 112 | Fondue Bacchus, Kalb- und Rindfleisch in Würfel, Bouillon mit Wein, Polsterkartoffeln, leichte Saucen, Früchte
<i>Fondue Bacchus
viande de veau et de bœuf
pommes soufflées,
sauces légères et fruits</i> | 200g | Fr. 51.00
pro Person / par personne |

Käsefondue - Fondue de fromage

ab 2 Personen - à partir de deux personnes

- | | | | |
|-----|--|--|--|
| 114 | Käsefondue nach Hausart
<i>Fondue au fromage maison</i> | | Fr. 28.00
pro Person / par personne |
|-----|--|--|--|

Schweizer Spezialitäten

- | | | | |
|-----|--|-------|-------------|
| 172 | Walliserteller Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst, Käse..
<i>Assiette valaisanne Viande séchée, jambon cru, lard, saucisson, fromage..</i> | 180 g | Fr. 28.50 |
| 177 | Käseschnitte mit Schinken
<i>Croûte au fromage et jambon</i> | | Fr. 20.80 |
| 178 | Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites
<i>Saucisse de veau à rôtir aux oignons et pommes frites</i> | | Fr. 21.00 |
| 180 | Äplermakkaroni mit Kartoffeln, Käse, Rahm und Apfelmus
<i>Maccaroni des alpes, pommes de terre, fromage, crème fraîche et compote de pommes</i> | | Fr. 21.00 * |

* diese Gerichte sind für Vegetarier geeignet / Mets végétériens
Inkl MwSt. TVA incl.

Beefsteak Tatar

185	<p>Classic Der Klassiker nach ihrem Gusto gewürzt: Mild, mittel oder feurig <i>Le Classique assaisonné selon votre goût</i></p>	<p>Fr. 30.00 ½ Portion Fr. 20.50</p>
187	<p>Basilic mit Basilikum, Pesto Sauce und Champignons <i>Avec du basilic, sauce pesto et champignons</i></p>	<p>Fr. 31.50 ½ Portion Fr. 21.50</p>
189	<p>Café de Paris mit Kräuterbutter und garniert mit Peperoniwürfeli <i>Avec du beurre café de Paris et poivrons</i></p>	<p>Fr. 31.50 ½ Portion Fr. 21.50</p>
191	<p>All'Italia Pikante Variante mit Olivenöl und gehobeltem Parmesan <i>Variante piquante avec huile d'olive et copeaux de Parmesan</i></p>	<p>Fr. 31.50 ½ Portion Fr. 21.50</p>
193	<p>Alla Siciliana Der würzige mit Sardellenfilets, Oliven, Kapern und Zwiebeln <i>Avec filets de sardines, olives, capres et onions</i></p>	<p>Fr. 32.50 ½ Portion Fr. 22.50</p>

Menu « Alpfrieden »

Geräucherter Lachs mit Dill-Senfsauce und Salat Bouquet
Saumon fumé avec sauce moutarde à l'aneth et salade

Weissweinsuppe „Chasselas“
Soupe au vin blanc „Chasselas“

In Olivenöl gebratenen Lammfilets mit feiner Honig-Balsamicosauce
Kartoffelgratin und kleiner Gemüseauswahl
*Filets d'agneau à l'huile d'olive,
accompagnés d'une sauce au miel et au Balsamico, légumes et un gratin dauphinois*

Aprikosen – Sorbet mit Abricotine
Sorbet à l'abricot et eaux de vie d'abricots

Nachspeisen – Desserts

353	Apfelküchlein mit Vanillesauce <i>Beignets de pommes sauce vanille</i>	Fr. 14.00
354	Café Gourmand Espresso oder Tee mit einer Auswahl kleiner Köstlichkeiten <i>Café gourmand</i> <i>Espresso ou thé avec un assortiment de desserts</i>	Fr. 13.00
355	Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern <i>Und einer Kugel Vanilleeis</i> <i>Moelleux au chocolat avec une boule de glace vanille</i>	Fr. 13.00
357	Panna cotta mit Beeren - Topping <i>Panna cotta avec topping de baies</i>	Fr. 11.00
358	Schokoladen- Mousse mit Rahm <i>Mousse au chocolat Chantilly</i>	Fr. 10.50

Oder verlangen Sie unsere grosse Eiskarte.
Ou, demandez notre grande carte de glaces.

Kinder Karte

121	Dino Teller Spaghetti mit Tomatensauce	CHF	9.30
122	Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	CHF	14.90
124	Feuerstein Teller Chicken-Nuggets mit Pommes Frites	CHF	14.90
125	Flipper Teller gebackene Fischknusperli Pommes Frites oder Reis	CHF	14.90
126	Strolchi Teller Kalbsrahmschnitzel mit Nudeln	CHF	15.90
128	Gemüse Beilage	CHF	3.50

* diese Gerichte sind für Vegetarier geeignet / Mets végétériens
Inkl MwSt. TVA incl.

Herkunftsdeklaration

Rindfleisch allgemein: Rinds Filet, Entrecôte, Huft:	Schweiz Schweiz, Argentinien, Australien**
Kalbfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Schweiz, Neuseeland, Australien**, Frankreich
Geflügel:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Wild:	Schweiz, Österreich, Italien, Neuseeland
Süsswasserfische: Egli:	Schweiz, Kanada Eglizucht Raron
Meeresfische:	Mittelmeer, Atlantik, Pazifik, Nordsee
Krustentiere:	Grönland, Italien, Frankreich, USA, Asien

** Kann mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Hotel Alpfrieden
3992 Bettmeralp
Tel.: 027 927 22 32 Fax: 027 927 10 11
Internet: www.alpfrieden.ch E-mail: mail@alpfrieden.ch

* diese Gerichte sind für Vegetarier geeignet / Mets végétériens
Inkl MwSt. TVA incl.