



# Alpenblick



*Speisekarte*

## BONATTI-STUBE

TRADITION UND GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1903

---



## **BONATTI-STUBE**

Die Namensgebung „Bonatti-Stube,“ rührt vom berühmten italienischen Alpinist Walter Bonatti her. Er war einer der besten Bergsteiger aller Zeiten. Ein Alpinist und Schriftsteller der alpine Geschichte schrieb. Als guter Freund der Familie Pannatier logierte er im Jahre 1965 im Hotel Alpenblick, wo er sich auf die Wintererstbesteigung des Matterhorns im Alleingang vorbereitete.

Freundlichkeit, Herzlichkeit und Gasfreundschaft sind uns ein grosses Anliegen. Das Alpenblick steht mit seiner über ein Jahrhundert alten Tradition mit feiner auserlesener Küche und vorzüglichen regionalen Weinen zu Ihrer Verfügung. Wir wünschen Ihnen angenehme, unterhaltsame Stunden und unvergessliche Gaumenfreuden in unserem Restaurant.

Wussten Sie, dass sich dieses Hotel am Anfang der Tradition 1903 „Pension des Alpes“ nannte? Das Hotel wurde in massiver Steinbauweise von Emil Lauber erbaut. 1928 kauften Adelrich Julen und seine Frau Anna Herder die „Pension des Alpes“, welche nunmehr seit über 90 Jahren im Besitz der Familie Pannatier ist und immer wieder vergrössert und ausgebaut wurde. Heute ist das Hotel Alpenblick in dritter Generation ein sehr familiär und liebevoll geführtes Hotel mit gehobenem 3 Sterne Komfort und erfreut sich an den internationalen und immer wiederkehrenden Gästen.




The name „Bonatti Stube“ originates from the famous Italian Alpinist Walter Bonatti. He was one of the best climbers of all time. An alpinist and writer of alpine history. As a good friend of the Pannatier family, he lodged in the Hotel Alpenblick and prepared the winter ascent of the Matterhorn in the year 1965.

Hospitality and friendliness are very important for us. The Hotel Alpenblick has a century old tradition of fine and exquisite cuisin and many selected wines at your disposal. We wish you a pleasant, beautiful stay and memorable delicious meals in our restaurant.

Did you now that at the beginning of 1903 this traditionel Hotel was called „Pension des Alpes“? It was build in solid stone constructions of Emil Lauber and had 12 beds. 1928 Adelrich Julen and his wife Anna Herder bought the „Pension des Alpes“, which belongs now over 90 years to the Family Pannatier. Today, the hotel Alpenblick is managed very familial and lovingly by the third generation. Many international and recoming guests are accommodated nowadays at this hotel with its high 3 star comfort.





## AUS DEM SUPPENTOPF

### POTAGES - SOUPS

	Heusuppe mit Gerste nach Walliser Art Potage de foin et d'orge perlé à la Valaisanne Hay soup with barley « Valais style »	1/2 Port.	CHF 9.00 CHF 13.00
	Grundbirnencremesuppe mit Majoran und geräuchten Forellenwürfelchen Crème de poire de terre à la marjolaine et dés de truite fumée Ground apples cream soup with marjoram and smoked trout cubes	1/2 Port.	CHF 9.00 CHF 13.00
	Kürbissuppe mit Zimt, Vanille und Kastanienwürfelchen Soupe de courge à la cannelle, vanille et brunoise de marrons Pumpkin soup with cinnamon, vanilla and chestnut cubes	1/2 Port.	CHF 9.00 CHF 13.00
	Überbackene Zwiebelsuppe mit Knoblauchkäsebrot Soupe à l'oignon gratinée avec croustade de fromage à l'ail Gratinated onion soup with cheese-garlic toast	1/2 Port.	CHF 9.00 CHF 13.00

## KNACKIGE SALATE

### SALADES - SALADS

	Variation von saisonalen Blattsalaten Variation saisonale des salades en feuilles Various leaf season salads		CHF 10.50
	Gemischter Salat mit Ei Salade mêlée à l'oeuf Mixed salad with egg	1/2 Port.	CHF 12.00 CHF 16.00
	Gemischter Salat « Alpenblick » Salade mêlée « Alpenblick » Mixed salad « Alpenblick »		CHF 21.00
	Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum Tomate avec mozzarella de buffle et basilique Tomato with buffalo-mozzarella and basil		CHF 25.00

*Unsere Salate servieren wir mit unseren hausgemachten Saucen  
Nos salades sont servies avec nos sauces faites maison  
We serve our salads with our home made dressings*

MwSt. inbegriffen (7.7%)  
TVA compris (7.7%)  
VAT included (7.7%)

MwSt-Nr. CHE-103.041.177

 = vegetarisch / végétarien / vegetarian




## KALTE LECKERBISSEN

### DÉLICES FROIDS – COLD DAINTIES

Walliserteller (Trodenfleisch, Rohschinken, Speck, Bauernwurst und Käse) Assiette Valaisanne (viande séchée, jambon cru, lard, saucisse et fromage) Plate „Valais Style“ (dried meat of beef, raw ham, bacon, sausage and cheese)	1/2 Port.	CHF 18.50 CHF 28.00
Geräucherte Forellenfilet mit Kräuter-Apfelhüttenkäse und Honigsensauce an Dill Filets de truite fumée avec cottage aux fines herbes et pomme et avec sauce moutarde au miel à l’aneth Filets of smoked trout on cottage cheese with herbs and apple and with honey-mustard-dill sauce	1/2 Port.	CHF 20.00 CHF 30.00
Lauwarme Geflügelbruststreifen gebettet auf Feldsalat Julienne de suprême de volaille tiède sur lit de salade de rampons Warm slices of chicken breast on lambs lettuce salad		CHF 30.00
Rindfleischtatar mit Walliser Trodenfleisch und gereiften Raclettekäsespänen Tatar de boeuf et de viande séchée du Valais aux copeaux de vieux fromage à raclette Tatar of beef and dried meat from the Valais with flakes of matured raclette cheese		CHF 35.00



## WARMER HAUSSPEZIALITÄTEN

### SPECIALITES MAISON CHAUDES – WARM SPECIALITIES OF THE HOUSE

 Gebackener Weichkäse in Roggenbrotkruste mit Bratapfel an Aprikosengelee Tomme panée à la chablure de seigle avec pomme pochée à la gelée aux abricots Baked soft cheese in rye bread crust with poached apple and abricot jam		CHF 22.00
 Blätterteigpastete „Förster Art“ mit Pilzen und Cognacrahmsauce Vol au vent à la forestière aux champignons à la sauce crème au cognac Filled puff pastry hunter style with white mushrooms and cognac cream sauce	1/2 Port.	CHF 18.00 CHF 24.00
Penne à la Bonatti an Käserahmsauce mit Schinkenwürfeln, Zwiebeln und Kräutern Penne à la Bonatti à la crème au fromage avec brunoise de jambon, oignons et herbes Penne Bonatti style with cream-cheese sauce, ham, onions and herbs	1/2 Port.	CHF 18.50 CHF 26.00
 Steinpilzrisotto mit Heidawein und Schweizer Käse, getrockneten Tomaten und Kräutern Risotto aux bolets avec vin de paiens et fromage Suisse, tomates séchées et herbes Boletus risotto with Heida-wine and Swiss cheese, dried tomatoes and herbs	1/2 Port.	CHF 20.00 CHF 28.00

## WIE ZU ALTEN ZEITEN

COMME DANS LE VIEUX TEMPS – GOOD OLD TIMES

 Schweizer Käseteller mit Walliser Roggenbrot Assiette de fromage Suisse avec pain de seigle du Valais Swiss cheese plate with rye bread from the Valais	CHF 20.00
Hörnli nach Zermatter Art Cornettes à la Zermattoise Pasta „Zermatt Style“	CHF 22.00
Käseschnitte Alpenblick (Käse, Schinken, Tomate und Ei) Croûte au fromage Alpenblick (fromage, jambon, tomate et oeuf) Cheese toast Alpenblick (cheese, ham, tomato and egg)	CHF 26.00
 Gschwellti mit Chees (Pellkartoffeln mit sechs Käsesorten) Pommes de terres en robe de champs avec six sortes de fromages Jacked potatoes with six different cheeses	CHF 28.00

## FLEISCHGERICHTE

VIANDES – MEAT SPECIALITIES

Schweinsschnitzel « Wiener Art » Escalope de porc « Viennoise » Porc escalope « Vienna style » 180g CH	CHF 36.00
Geflügelbrust an Curry-Kokossauce Poirine de volaille à la sauce au curry et coco Chicken breast in curry-coconut sauce 160g CH	CHF 35.00
Fleischspieß « Bergsteiger Art » Brochette mixed de viandes à la montagnard Mixed skewer “mountain climber” 230g CH	CHF 39.00
Kalbsschnitzel “Walliser Art” Escalope de veau “Valaisanne” Veal escalope “Valais style” 180g CH	CHF 45.00
Zweierlei vom Lamm „Provenzalische Art“ Duo d’agneau à la provençale Duo of lamb “Provence style” 180g NZ/AUS	CHF 45.00
Zwischenrippenstück vom Rind an Kräuterbutter Entrecôte de boeuf au beurre aux herbes Beef entrecôte with herbs butter CH	180g CHF 46.00 250g CHF 54.00

Alle Fleischgerichte werden mit frischem Gemüse, Petersilienkartoffeln, Pommes Frites, Reis, Röstikroketten oder Nudeln serviert.

Tous ces mets sont servis avec légumes, pommes persilles, pommes frites, croquettes rôsti, riz ou nouilles.

All dishes are served with fresh vegetables, parsley potatoes, french fries, rice, rösti croquettes or noodles.

## WILD

### GIBIER – VENISON

Rehpfeffer „Hubertus“ mit Silberzwiebeln, Speck, Brotcroûtons und Trauben  
Civet de chevreuil „Hubertus“ avec petits oignons, lard, croûtons et raisins  
Jugged venison „Hubertus“ with pearl onion, bacon, croutons and grapes EU CHF 40.00

Hirschentrecôte an Pfifferlingrahmsauce mit Speckstreifen  
Entrecôte de cerf à la crème aux chanterelles et lardons  
Deer sirloin steak with chanterelle-cream sauce and bacon stripes 180g EU CHF 46.00

Rehmedallions an Preiselbeersauce mit Gin  
Medallions de chevreuil à la sauce aux airelles et gin  
Venison medallions on cranberry sauce with gin 180g EU CHF 49.00

*Alle Wildgerichte servieren wir mit Spätzli oder Nudeln, Rotkraut, Rosenkohl und Früchten  
Les mets de chasse sont servis avec spätzli ou nouilles, choux rouge, choux de bruxelles et fruits  
Venison dishes are served with spätzli or noodles, red cabbage, brussels sprouts and fruits*

*Unser Wild stammt aus Zuchtbeständen.  
Notre gibier est origine d'élevage.  
Our venison is delivered by breeding farms.*

## FRISCHE FORELLEN AUS HEIMISCHER ZUCHT

### TRUITES FRAICHES D'ELEVAGE REGIONAL – FRESH TROUTS FROM THE REGION

« Blau » poschiert mit brauner Butter  
« Au bleu » pochée avec beurre noisette  
« Poached » with melted butter CHF 39.50

« Müllerin Art » gebraten  
« Meunière » rôtie  
« Meunière » fried CHF 39.50

« Müllerin Art » gebraten mit Mandeln  
« Meunière » rôtie avec amandes  
« Meunière » fried with almonds CHF 41.50

Forelle in der Alufolie gegrillt  
Truite grillée en papilotte  
Grilled trout in foil CHF 43.50

*Unsere Forellen werden mit frischem Gemüse, Petersilienkartoffeln, Pommes Frites, Reis, Röstikroketten oder Nudeln serviert.  
Nos truites sont servies avec légumes, pommes persilles, pommes frites, riz, croquettes rösti ou nouilles.  
Our trouts are served with fresh vegetables, parsley potatoes, french fries, rice, rösti croquettes or noodles.*

## ZUM ABSCHLUSS

### DESSERTS

Panna Cotta Halbgefrorenes mit Himbeersauce Semi glacée de panna cotta aux coulis de framboises Half frozen panna cotta with raspberry sauce		CHF 12.50
Schokoladenmousse „Williamine“ Mousse au chocolat „Williamine“ Chocolate mouse „Williamine“		CHF 12.50
Karamelflan garniert mit Früchten und Schlagrahm Flan caramel garni avec fruits frais et chantilly Caramel flan garnished with fresh fruits and whipped cream		CHF 12.50
Adelrichs Traum (Gratinierter Brotauflauf mit Äpfeln) Rêve d'Adelrich (gratin de pain aux pommes) Adelrich's Dream (Bread and butter pudding with apple)		CHF 12.50
Trio vom Walliser Sorbet (Aprikose, Birne, Traube) mit Branntwein 2cl Trio de sorbet à la Valaisanne (abricot, poire, raisins) avec eau de vie 2cl Three Sherbet « Valais style » (apricot, pear, grapes) with spirits 2cl		CHF 15.00
Grossmutter Anna's Apfelmännchen an Vanillesauce Beignets aux pommes à la grand-mère Anna avec sauce vanille Apple fritters grandma Anna with vanilla sauce flavoured		CHF 15.00
Erdbeer-Quarkknödel mit Holunderblüten-Apfel Eis Quenelles de séré aux fraises avec glace de fleurs de sureau aux pommes Strawberry quark dumplings with elderflower-apple ice		CHF 15.00
Gratinierte Waldbeeren mit Vanilleeis Baies de bois gratinées à la glace vanille Gratinated forest fruits with vanilla ice cream		CHF 15.00
Frischer Fruchtsalat Salade de fruits frais Fresh fruit salad	Mini	CHF 9.00 CHF 12.50
Coupe Alpenblick Coupe Danmark Coupe Hot Berry Coupe Café Glacé	Mini	CHF 9.00 CHF 12.50
Eis- und Sorbetauswahl <i>Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Hollunder, Mokka, Walnuss, Karamel, Zitrone, Aprikose, Birne, Traube</i>	1 Kugel	CHF 3.50
Zuschlag: Rahm Branntwein 2cl		CHF 1.50 CHF 4.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
À propos des ingrédients dans nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances, nos employés informez-vous sur demande.  
About ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances, our employees inform you on request.



[www.alpenblick-zermatt.ch](http://www.alpenblick-zermatt.ch)