



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 am Anfang der Tradition 1903 sich dieses Hotel „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, in the year 1965 he lodged in the Hotel Alpenblick and prepared the winter ascent of the Matterhorn.

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 bought Adelrich Julen and his wife Anna Herder 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 8.50 CHF 12.50
 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 8.50 CHF 12.50
 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 8.50 CHF 12.50
 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 8.50 CHF 12.50

KNACKIGE SALATE

SALADES - SALADS

 Variation von saisonalen Blattsalaten Variation saisonale des salades en feuilles Various leaf season salads		CHF 9.50
 Gemischter Salat mit Ei Salade mêlée à l'oeuf Mixed salad with egg	1/2 Port.	CHF 11.00 CHF 15.00
 Gemischter Salat « Alpenblick » Salade mêlée « Alpenblick » Mixed salad « Alpenblick »		CHF 20.00
 Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum Tomate avec mozzarella de buffle et basilique Tomato with buffalo-mozzarella and basil		CHF 24.00


*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*



www.alpenblick-zermatt.ch

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 (Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Bauernwurst und Käse)				
Assiette Valaisanne (viande séchée, jambon cru, lard, saucisse et fromage)	1/2 Port.	CHF	18.00	
Plate „Valais Style“ (dried meat of beef, raw ham, bacon, sausage and cheese)		CHF	27.00	
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	1/2 Port.	CHF	19.00	
Fillets of smoked trout on cottage cheese with herbs and apple and with honey-mustard-dill sauce		CHF	28.00	
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 Trockenfleisch 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	34.00	



WARME 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				
Backed soft cheese in rye bread crust with poached apple and abricot jam		CHF	20.50	
Blätterteigpastete „Förster Art“ mit Pilzen und Cognacrahmsauce				
Vol au vent à la forestière aux champignons à la sauce crème au cognac	1/2 Port.	CHF	16.50	
Filled puff pastry hunter style with white mushrooms and cognac cream sauce		CHF	22.00	
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	1/2 Port.	CHF	17.00	
Penne Bonatti style with cream-cheese sauce, ham, onions and herbs		CHF	24.50	
Steinpilzrisotto mit Heidawein und Schweizer Käse, getrockneten Tomaten und Kräutern				
Risotto aux bolets avec vin de paiens et fromage Suisse, tomates séchées et herbes	1/2 Port.	CHF	19.00	
Boletus risotto with Heida-wine and Swiss cheese, dried tomatoes and herbs		CHF	25.50	

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	19.00	
Hörnli nach Zermatter Art				
Cornettes à la Zermattoise				
Pasta „Zermatt Style“		CHF	20.50	
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	25.00	
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	26.00	

FLEISCHGERICHTE

VIANDES – MEAT SPECIALITIES

Schweinsschnitzel « Wiener Art »				
Escalope de porc « Viennoise »				
Porc escalope « Vienna style » 180g CH				CHF 34.00
Geflügelbrust an Curry-Kokossauce				
Poitrine de volaille à la sauce au curry et coco				
Chicken breast in curry-coconut sauce 160g CH				CHF 36.00
Fleischspieß « Bergsteiger Art »				
Brochette mixed de viandes à la montagnard				
Mixed skewer “mountain climber” 230g CH				CHF 38.00
Kalbsschnitzel “Walliser Art“				
Escalope de veau “Valaisanne”				
Veal escalope “Valais style” 180g CH				CHF 43.00
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			180g	CHF 46.00
Beef entrecôte with herbs butter CH			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 rösti, 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 38.50

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 45.00

Rehmedallions an Preiselbeersauce mit Gin
Medaillons de chevreuil à la sauce aux airelles et gin
Venison medaillons on cranberry sauce with gin *180g EU* CHF 48.50

*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 UNSEREM FISCHBECKEN

TRUITES FRAICHES DU VIVIER – FRESH TROUTS FROM OUR BASIN

« Blau » poschiert mit brauner Butter
« Au bleu » pochée avec beurre noisette
« Poached » with melted butter CHF 38.50

« Müllerin Art » gebraten
« Meunière » rôtie
« Meunière » fried CHF 38.50

« Müllerin Art » gebraten mit Mandeln
« Meunière » rôtie avec amandes
« Meunière » fried with almonds CHF 40.50

Forelle in der Alufolie gegrillt
Truite grillée en papilote
Grilled trout in foil CHF 42.50

*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, parsely potatoes, french fries, rice, rösti croquettes or noodles.*

ZUM ABSCHLUSS

DESSERTS

Panna Cotta-Halbgefrorenes mit Himbeersauce
Semi glacée de panna cotta au coulis de framboises
Half frozen panna cotta with raspberry sauce CHF 10.50

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 (Bread and butter pudding with apple)
Adelrich's Dream (gratin de pain aux pommes) CHF 15.00

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 Anas Apfelküchlein an Vanillesauce
Beignets aux pommes à la grand-mère Ana avec sauce vanille
Apple fritters grandma Ana 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 Mini CHF 8.50
Fresh fruit salad CHF 12.50

Coupe Alpenblick
Coupe Danmark
Coupe Hot Berry Mini CHF 8.50
Coupe Café Glacé CHF 12.50

Eis- und Sorbetauswahl 1 Kugel CHF 3.50
*Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Hollunder, Mokka,
Walnuss, Karamel, Zitrone, Aprikose, Birne, Traube*

Zuschlag:
Rahm CHF 1.50
Branntwein 2cl CHF 4.50



www.alpenblick-zermatt.ch