



# Vins et prosecco

Vins ouverts	Vins en bouteille
Vins blancs50cl	Vin blanc
Johannisberg Valais, Oskar Mathier-Oggier6.50 25.00	Petite Arvine «La Trémaz», Domaine Nick Wittwer, Sion75cl75cl
Chardonnay du Valais, Domaine Nick Wittwer7.007.00	Heida «Les Pyramides», Adrian & Diego Mathier, Salgesch75cl75cl
Vin Rosé	Vin rouge
Blanc de Rouge, Domaine Nick Wittwer7.007.00	Cuvée Mme Rosmarie, Assemblage von Cabernet Sauvignon, Syrah und Pinot Noir, Adrian & Diego Mathier, Salgesch75cl 55.00
Vin rouge	Humagne Rouge «Les Pyramides»,
Merlot del Ticino «Runcher», Carlo Tamborini6.50 25.00	Adrian & Diego Mathier, Salgesch75cl75cl59.00
Dôle du Valais,	Prosecco
Domaine Nick Wittwer7.00 7.00 26.00	Prosecco Coupe

#### **Boissons froides**

Sirop pour enfants	1.00
Eau potable de Mürren Eau potable de Mürren Valser avec/sans bulles Valser avec/sans bulles	8.00 50cl 6.00
Bitter Lemon / Tonic Water Michel jus d'orange Coca Cola / Coca Cola Zero	5.50
FantaSprite	50cl 6.00
Thé froid citron	50cl 6.00
Rivella rouge/bleuRamseier Schorle pommes	
Red Bull	
Ramseier Suure Moscht bouteille à fermetu	ıre50cl 6.50
Boisson non alcoolisée en bouteille PET	150cl 10.00

### **Boissons chaudes sans alcool**

Café / Expresso	4.50
Renversé	5.00
Cappuchino	5.50
Café mélange	6.00
Latte macchiato	6.00
Expresso double	6.00
Lait chaud/froid	.20cl 4.00
Chocolat/Ovomaltine chaud/froid	.20cl 4.50
Chocolat/Ovomaltine mélange	5.50
Punch aux pommes/oranges/baies de bois	4.50
Crownings thé: cynorhodons et fruits	4.50
Thé bio aux herbes des alpes suisses:	
Thé noir/verveine/thé vert	5.00
Rosée du matin/herbes des alpes	5.00

### Boissons chaudes avec alcool

Thé de menthe fraîche du jardin......5.00

Café Fertig Fruits à pépins40% vol. 6.50
Café Lutz Fruits à pépins/pruneau/herbes40% vol . 6.50
Café Baileys Baileys et chantilly17% vol . 9.50
Café Inferno Mélange d'abricots et chantilly40% vol . 9.50
Café Allmendhubel Mélange maison et chantilly17% vol. 9.50

#### **Boissons chaudes avec alcool**

Chocolat – rhum Chocolat avec rhum et chantilly37.5% vol . 9.50
<b>Holdrio</b> Thé de cynnorodons avec pruneau40% vol . 6.50
Menthe – pruneau Thé de menthe avec pruneau40% vol . 6.50
Fröschli Thé de menthe avec vodka verte17% vol . 6.50
<b>Jägertee</b> 44% vol7.00
Vin chaud7.00

#### **Bières**

Rugenbräu Spéciale	5.2% vol	33cl	6.00
Rugenbräu Panaché	2.9% vol	33cl	6.00
Rugenbräu sans alcool	•••••	33cl	6.00
Rugenbräu Lager	4.8% vol	50cl	7.00
Rugenbräu blanche	5.2% vol	50cl	7.00

#### **Apéritifs**

Appenzeller	29% vol	4cl	6.50
Martini blanc	15% vol	4cl	6.50
Campari	23% vol	4cl	6.50
Cynar			
Aperol Spritz			

#### Hugo

Sirop de sureau, prosecco, eau minérale, menthe......10.00

#### Alcools

Fruits à pépins/pruneaux/			
herbes/prunes	40% vol	2cl 6.50	)
Kirsch	37.5% vol	2cl 6.50	)
Grappa	40% vol	8.00	)
Poire williams	37.5% vol	8.00	)
Vieille poire	36% vol	2cl8.00	)
Vieille prune	42% vol	8.00	)
Vieille apricot	38% vol	8.00	)

## **Potages**

Potage du jour 🔊	7.00
Bouillon de bœuf et «flädli» maison (lanières de crêpes)	7.50
Potage du jour avec saucisse	13.50
Potage aux carottes et noix de coco avec touche de curry	9.50

### **Salades**

Salade verte 🔌	8
Salade mêlée	9.50
Salade saucisse-fromage garnie	16.50
Assiette de salades 🕒avec brie pané au four	21.00
servi avec purée maison de poires au romarin	

#### Choix de nos sauces maison:

- française
- italienne
- framboises

### **Du terroir**

Roesti avec œuf au plat S18.00	)
Roesti avec fromage et œuf au plat22.00 Roesti avec lard et œuf au plat22.00	
Croûte au fromage nature 🕒	)
Fondue au fromage (a) (à partir de deux personnes)par personne 25.50 avec pain	)

# Plats principaux

Cappelletis du glacier (pâtes)17.00 avec sauce tomates
Cappelletis du glacier (Pasta)18.50 avec sauce bolognaise
Eblysotto 🗸
Poitrine de poulet
Steak de porc
Entrecôte de bœuf de l'Oberland, 180g 45.00

# Spécialités maison

croquettes de pommes de terre panées et légumes

beurre aux herbes maison

Wrap végan 🖤	.21.00
fourré de couscous	
servi avec une salade verte	

<b>Wrap poulet-curry</b> 23.00
avec ananas et mangue
servi avec une salade verte

Steak Sandwich	.23.00
steak de cou de porc, sauce herbes et ail	
salade verte	

Rosbif froid	27.00
fromage d'Italie, œuf au plat, sauce herbes et ail	
salade verte	



#### Pour toute la famille

(2 adultes/2 enfants)

Festival de pâtes de l'Allmihubel ......41.00 succulents cappelletis du glacier sauces tomates, pesto et bolognaise saladier de salade

Plat de roestis.......48.00 chipolatas, lard et fromage de montagne grillés saladier de salade

Saucisse à rôtir géante à la pièce (450g)......48.00 pommes frites (sauce aux oignons sur demande) saladier de salade

Avec ces trois plats, un 1.51 de boisson sans alcool en PET est compris dans le prix.

## Pour le goûter ou l'apéro

salami ou jambon de la cuisse ou fromage de montagne

Goûter.....14.50 fromage de la montagne du Schilt, saucisson, pain

Planchette Allmihubel (mélange) .....une personne 24.50 .....par personne supplémentaire 18.00

différentes spécialités de viandes séchées et fromages de la région. Saucisse séchée, minisalami, lard aux herbes et à l'ail, fromage de montagne de la Schiltalp et rebibes, pain et compote de poires au romarin

## Juniors et séniors

Petite portion de pommes frites 🕅	7.50
Grande portion de pommes frites $ $	10.00
Cappelletis du glacier avec sauce tomate	11.00
Chicken nuggets et pommes frites	12.50

#### **Origins**

Bœuf	Suisse
Porc	Suisse
Lard	Suisse
Viande séchée	Suisse / pays de production Suisse
Charcuterie	Suisse / pays de production Suisse
Chicken nuggets	Suisse / pays de production Suisse
Poulet	Suisse

Le pain et les produits à base de pain sont fabriqués en Suisse et avec de la farine suisse.

Nos collaborateurs vous informent volontiers sur demande au sujet des ingrédients utilisés dans nos plats susceptibles de produire des allergies ou intolérances.

Tous les prix en CHF, service et TVA compris



Végétarien



Plat illustré

#### Bienvenue!

... au restaurant panoramique Allmendhubel! Laissez-nous vous gâter, le magnifique panorama vous enchanter et choisissez ce que vous préférez parmi nos plats frais et succulents.

L'équipe de l'Allmendhubel vous souhaite un excellent appétit.

Salutations amicales

Ursula Zwald Votre restauratrice

