



Weine & Prosecco

Offenausshank

Weisswein10cl50cl

Johannisberg Valais,
Oskar Mathier-Oggier 7.0026.00

Chardonnay du Valais,
Domaine Nick Wittwer..... 7.0026.00

Roséwein

Blanc de Rouge,
Domaine Nick Wittwer..... 7.0026.00

Rotwein

Dôle du Valais,
Domaine Nick Wittwer..... 7.0026.00

Merlot del Ticino «Runcher»,
Carlo Tamborini 7.0026.00

Flaschenweine

Weisswein

Petite Arvine «La Trémaz»,
Domaine Nick Wittwer, Sion.....75cl53.00

Heida «Les Pyramides»,
Adrian & Diego Mathier, Salgesch.....75cl59.00

Rotwein

Cuvée Mme Rosmarie, Assemblage von
Cabernet Sauvignon, Syrah und Pinot Noir,
Adrian & Diego Mathier, Salgesch.....75cl 55.00

Humagne Rouge «Les Pyramides»,
Adrian & Diego Mathier, Salgesch.....75cl59.00

Prosecco

Prosecco Cüpli..... 9.00
Prosecco Flasche.....75cl 55.00

Kalte Getränke

Kindersirup20cl 1.00

Mürrenwasser30cl 3.00

Mürrenwasser1l 8.00

Valslerwasser mit/ohne Kohlensäure50cl 6.00

Valslerwasser mit/ohne Kohlensäure 75cl 8.00

Bitter Lemon / Tonic Water20cl 5.00

Michel Orangensaft.....30cl 5.50

Coca Cola / Coca Cola Zero50cl 6.00

Fanta50cl 6.00

Sprite.....50cl 6.00

Eistee Lemon.....50cl 6.00

Rivella rot/blau.....50cl 6.00

Ramseier Apfelschorle.....50cl 6.00

Red Bull.....25cl 6.00

Ramseier Suure Moscht (alkoholfrei)50cl 6.50

Ramseier Suure Moscht Bügelflasche.....50cl 6.50

1.5 l PET Süssgetränk150cl 10.00

Warme Getränke ohne Alkohol

Kaffee / Espresso4.50

Milchkaffee.....5.00

Cappuchino5.50

Kaffee Melange.....6.00

Latte Macchiato.....6.00

Doppelter Espresso.....6.00

heisse/kalte Milch20cl4.50

heisse/kalte Schokolade oder Ovo20cl 5.00

Schokolade Melange / Ovo Melange6.00

Apfel-/Orangen-/Waldbeeren-Punsch4.50

Crownings Tea: Hagebutte und Früchtete4.50

Swiss Alpine Herbs Bio Tee:

Schwarztee / Eisenkraut / Grüntee 5.00

Taurischer Morgen / Alpenkräuter..... 5.00

Bergfrischer Pfefferminztee 5.00

Warme Getränke mit «Schuss»

Kaffee Fertig

Kernobst 40% vol ..7.50

Kaffee Lutz

Kernobst/Zwetschgen/Kräuter 40% vol ..7.50

Kaffee Baileys

Baileys und Schlagrahm.....17% vol 10.50

Kaffee Inferno

Aprikosenmischung und Schlagrahm 40% vol 10.50

Kaffee Allmendhubel

Hausmischung und Schlagrahm17% vol 10.50

Warme Getränke mit «Schuss»

Schoggi Rum

Schokolade mit Rum und Schlagrahm37.5% vol . 9.50

Holdrio

Hagenbuttertee mit Zwetschgen 40% vol ..7.50

Münze Zwätschge

Pfefferminztee mit Zwetschgen..... 40% vol ..7.50

Fröschli

Pfefferminztee mit grünem Vodka17% vol ..7.50

Jägertee 44% vol ..7.00

Glühwein7.00

Bier

Rugenbräu Spezial 5.2% vol33cl.....6.00

Rugenbräu Panaché 2.9% vol33cl.....6.00

Rugenbräu alkoholfrei.....33cl.....6.00

Rugenbräu Lager 4.8% vol 50cl..... 7.00

Rugenbräu Weizen 5.2% vol 50cl..... 7.00

Aperitif

Appenzeller 29% vol 4cl.....6.50

Martini weiss 15% vol 4cl.....6.50

Campari 23% vol 4cl.....6.50

Cynar16.5% vol 4cl.....6.50

Aperol Spritz10.00

Hugo

Holundersirup, Prosecco, Mineral, Minze10.00

Spirituosen

Kernobst/Zwetschgen/

Kräuter/Pflümüli 40% vol 2cl..... 6.50

Kirsch 37.5% vol 2cl..... 6.50

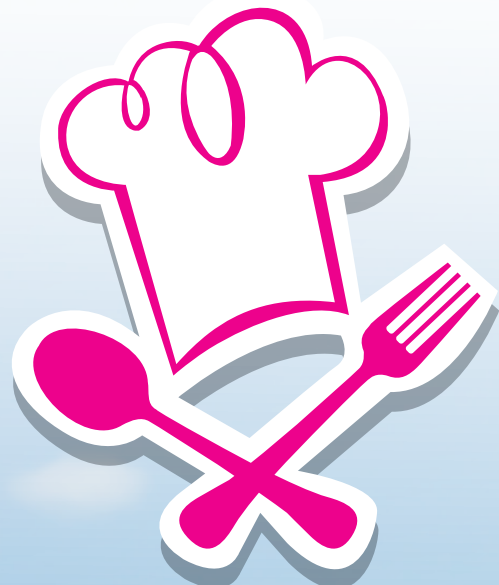
Grappa 40% vol 2cl..... 9.00

Williams 37.5% vol 2cl..... 8.00

Vieille Poire 36% vol 2cl..... 8.00

Vieille Prune 42% vol 2cl..... 8.00

Vieille Apricot 38% vol 2cl..... 8.00



ALLMENDHUBEL



Panorama Restaurant



Suppen

Tagessuppe	9.00
Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli	9.50
Tagessuppe mit Wurst	15.00
➤ Karotten-Kokos Suppe mit einem Hauch Curry	11.00

Salate

Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat	11.00
Wurst-Käsesalat garniert	21.00
Salatteller mit paniertem, gebackenem Weichkäse (Brie) dazu reichen wir hausgemachtes Rosmarin-Birnenmus	23.00

Auswahl von unseren hausgemachten Dressings:

- Französisch
- Italienisch
- Himbeer

Urchigs

➤ Rösti mit Spiegelei	21.00
Rösti mit Käse und Spiegelei	25.00
Rösti mit Speck und Spiegelei	25.00
Käseschnitte Natur	19.50
Käseschnitte mit Speck und Tomaten	25.00
Käseschnitte mit Schinken und Ananas	25.00
Zusätzliches Spiegelei	1.50
Käsefondue ab zwei Personen serviert mit Brot und Kartoffeln	27.50 pro Person

Hauptgerichte

Gletscherhütli (Pasta) mit Tomaten-Sauce	19.00
Gletscherhütli (Pasta) mit Bolognese-Sauce	22.00
Eblyso gesundes Zartweizengericht mit Gemüsestreifen und Kokosmilch	22.00
Pouletbrust hausgemachte Limetten-Orangenbutter mit Eblyso (gesundes Zartweizengericht)	29.50
Schweinssteak mit Thymianjus serviert mit Pommes Frites und Gemüse	35.00
Entrecôte vom Oberländer Rind, 180g mit hausgemachter Kräuterbutter serviert mit panierten Kartoffelkroketten und Gemüse	43.00

Speziells vo üs

Vegan Wrap gefüllt mit Couscous-Gemüse-Füllung serviert mit einem grünen Salat	23.00
➤ Chicken-Curry-Wrap gefüllt mit einer fruchtigen Ananas-Mango Füllung serviert mit einem grünen Salat	25.00
➤ Steak Sandwich Schweinssteak mit einer Kräuter-Knoblauch- sauce und grünem Salat	25.00
Club Sandwich Fleischkäse und Spiegelei mit einer Kräuter- Knoblauchsauce und grünem Salat	25.00



Für die ganzi Familie

(2 Erwachsene / 2 Kinder)

Allmihubel Pasta-Chilbi feine Gletscherhütli mit Tomaten-, Pesto- und Bolognese-Sauce dazu servieren wir eine Schüssel Salat	48.00
Rösti Platte mit gebratenen Chipolata, Speck und Bergkäse dazu servieren wir eine Schüssel Salat	55.00
Riesenbratwurst am Stück (450g) mit Pommes Frites (Zwiebelsauce auf Wunsch) dazu servieren wir eine Schüssel Salat	55.00

Bei diesen 3 Gerichten ist 1.5 Liter PET Süssgetränk im Preis enthalten.

Juniore u Seniore

Kleine Portion Pommes Frites	7.50
Grosse Portion Pommes Frites	10.00
Feine Gletscherhütli mit Tomatensauce	11.00
Chicken Nuggets und Pommes Frites	12.50

Fleischdeklaration

Rindfleisch	Schweiz
Schwein	Schweiz
Speck	Schweiz
Trockenfleisch	Schweiz / Produktionsland Schweiz
Wurstwaren	Schweiz / Produktionsland Schweiz
Chicken Nuggets	Schweiz / Produktionsland Schweiz
Poulet	Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF inklusive Service und gesetzl. Mwst.

- Vegetarisch
- Vegan
- Gericht auf Abbildung

Zum Zvieri oder Apéro

Sandwiches mit Salami oder Hinterbeinschinken oder Käse	8.50
Z'Aaben Bärgchäs vom Schilt u Chnebel Wurst mit Brot	16.00
➤ Allmihubel-Brättli (gemischt) eine Person jede weitere Person	28.00 20.00

verschiedene Trockenfleisch und Käsespezialitäten aus der Region, Trockenwurst, Mini-Salami, Kräuter-Chno-
blauspäck, Schiltalp-Bärgchäs & Hobelchäs-Bitzleni
serviert mit Brot und Rosmarin-Birnenmus

Herzlich Willkommen!

... im Panorama Restaurant Allmendhubel!
Lassen Sie sich von uns und der herrlichen Aussicht
verwöhnen und wählen Sie aus unseren frisch und
köstlich zubereiteten Gerichten Ihr Favorit.
«Ganz ä Gueta» wünscht das Allmendhubel-Team.

Herzlich,
Ihre Ursula Zwald
Gastgeberin

