



Vins et prosecco

Vins ouverts

Vins blancs10cl50cl

Johannisberg Valais,
Oskar Mathier-Oggier 7.0026.00

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

Vin Rosé

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

Vin rouge

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

Merlot del Ticino «Runcher»,
Carlo Tamborini 7.0026.00

Vins en bouteille

Vin blanc

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

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

Vin rouge

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 Coupe 9.00
Prosecco bouteille.....75cl 55.00

Boissons froides

Sirop pour enfants.....20cl 1.00

Eau potable de Mürren.....30cl 3.00

Eau potable de Mürren.....1l 8.00

Valsler avec/sans bulles50cl 6.00

Valsler avec/sans bulles 75cl 8.00

Bitter Lemon / Tonic Water20cl 5.00

Michel jus d'orange30cl 5.50

Coca Cola / Coca Cola Zero50cl 6.00

Fanta50cl 6.00

Sprite.....50cl 6.00

Thé froid citron.....50cl 6.00

Rivella rouge/bleu50cl 6.00

Ramseier Schorle pommes.....50cl 6.00

Red Bull.....25cl 6.00

Ramseier Suure Moscht (sans alcool).....50cl 6.50

Ramseier Suure Moscht bouteille à fermeture...50cl 6.50

Boisson non alcoolisée en bouteille PET150cl ... 10.00

Boissons chaudes sans alcool

Café / Espresso4.50

Renversé.....5.00

Cappuchino 5.50

Café mélange 6.00

Latte macchiato 6.00

Espresso double..... 6.00

Lait chaud/froid20cl 4.50

Chocolat/Ovomaltine chaud/froid.....20cl 5.00

Chocolat/Ovomaltine mélange.....6.00

Punch aux pommes/oranges/baies de bois 5.00

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

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

Boissons chaudes avec alcool

Café Fertig

Fruits à pépins..... 40% vol ..7.50

Café Lutz

Fruits à pépins/pruneau/herbes 40% vol ..7.50

Café Baileys

Baileys et chantilly17% vol 10.50

Café Inferno

Mélange d'abricots et chantilly 40% vol 10.50

Café Allmendhubel

Mélange maison et chantilly17% vol 10.50

Boissons chaudes avec alcool

Chocolat - rhum

Chocolat avec rhum et chantilly37.5% vol . 9.50

Höldrio

Thé de cynnorodons avec pruneau..... 40% vol ..7.50

Menthe - pruneau

Thé de menthe avec pruneau 40% vol ..7.50

Fröschli

Thé de menthe avec vodka verte17% vol ..7.50

Jägertee 44% vol ..7.00

Vin chaud.....7.00

Bières

Rugenbräu Spéciale 5.2% vol33cl.....6.00

Rugenbräu Panaché 2.9% vol33cl.....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

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

Aperol Spritz10.00

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 2cl..... 9.00

Poire 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 Schilthorn

Panorama Restaurant



Potages

Potage du jour	9.00
Bouillon de bœuf et «flädli» maison (lanières de crêpes)	9.50
Potage du jour avec saucisse	15.00

➤ **Potage aux carottes**
et noix de coco avec touche de curry

Salades

Salade verte	9.50
Salade mêlée	11.00
Salade saucisse-fromage garnie	21.00

Assiette de salades
avec brie pané au four
servi avec purée maison de poires au romarin

Choix de nos sauces maison:

- française
- italienne
- framboises

Du terroir

➤ **Roesti avec œuf au plat**

Roesti avec fromage et œuf au plat	25.00
Roesti avec lard et œuf au plat	25.00

Croûte au fromage nature	19.50
Croûte au fromage avec lard et tomates	25.00
Croûte au fromage avec jambon et ananas	25.00
Œuf au plat en supplément	1.50

Fondue au fromage
deux personnes ou plus p.p. 27.50
avec pain et pommes de terre

Plats principaux

Cappelletis du glacier (pâtes)
avec sauce tomates

Cappelletis du glacier (Pasta)
avec sauce bolognaise

Eblyotto
plat au blé précuit (ebly),
légumes et lait de coco

Poitrine de poulet
beurre aux limettes et oranges fait maison
blé ebly (plat sain de pâtes au blé tendre)

Steak de porc
avec sauce au thym
pommes-frites et légumes

Entrecôte de bœuf de l'Oberland, 180g
beurre aux herbes maison
croquettes de pommes de terre panées et légumes

Spécialités maison

Wrap végétarien
fourré de couscous
servi avec une salade verte

➤ **Wrap poulet-curry**
avec ananas et mangue
servi avec une salade verte

➤ **Steak Sandwich**
steak de cou de porc, sauce herbes et ail
salade verte

Club Sandwich
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
succulents cappelletis du glacier
sauces tomates, pesto et bolognaise
saladier de salade

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

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

Avec ces trois plats, un 1.5l de boisson sans alcool en PET
est compris dans le prix.

Juniors et séniors

Petite portion de pommes frites

Grande portion de pommes frites

Cappelletis du glacier avec sauce tomate

Chicken nuggets et pommes frites

Provenance des viandes

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

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

Tous les prix en CHF, service et TVA compris

- 🌱 Végétarien
- 🌿 Végan
- 🍷 Plat illustré

Pour le goûter ou l'apéro

Sandwiches
salami ou jambon de la cuisse ou
fromage de montagne

Goûter
fromage de la montagne du Schilt, saucisson, pain

➤ **Planchette Allmihubel (mélange)**
une personne 28.00
par personne supplémentaire 20.00

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

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 excel-
lent appétit.

Salutations amicales

Ursula Zwald
Votre restauratrice

