ALLMENDHUBEL

Panorama Restaurant



Suppen

Tagessuppe 9.50

Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli 10.00

Karotten-Kokos Suppe
mit einem Hauch Curry 12.00

+ Rauchwurst (Schwein) 7.00

Salate

Blattsalate 9.50

Gemischter Salat 11.00

Wurst-Käsesalat garniert 22.00

Alpine-Salat 24.00
mit paniertem, grilliertem Weichkäse (Brie) und
hausgemachten Balsamico-Zwiebeln

Auswahl von unseren hausgemachten Dressings:
- Französisch
- Italienisch
- Himbeer

Urchigs

Rösti mit Spiegelei 22.00

Rösti mit Käse und Spiegelei 25.00
Rösti mit Speck und Spiegelei 25.00

Käseschnitte Natur 19.50
Käseschnitte mit Speck und Tomaten 26.00
+ Spiegelei 3.00
+ Käse 3.00
+ Speck 3.00

Chäsigs

Käsefondue
ab zwei Personen ..... pro Person 28.00
serviert mit Brot
+ Kartoffeln ..... pro Person 3.00

Hauptgerichte

Gletscherhüetli (Pasta) 19.00
mit Tomaten-Sauce

Gletscherhüetli (Pasta) 23.00
mit Bolognese-Sauce

Roter Linseneintopf 24.00
mit Linsen, Curry, Kartoffeln, Mango, Gemüse

Pouletbrust 29.00
mit Pommes Frites und Grillgemüse

Schweinssteak 35.00
mit Thymianjus serviert mit Pommes Frites
und saisonalem Gemüse

Rumpsteak vom Oberländer Rind 150g 36.00
mit BBQ-Sauce, Pommes Frites
und saisonalem Gemüse

Speziells vo üs

Vegan Wrap 23.00
mit Couscous-Gemüse-Füllung
serviert mit einem grünen Salat

Chicken-Curry-Wrap 25.00
mit einer fruchtigen Ananas-Mango Füllung
serviert mit einem grünen Salat

Buure Sandwich 25.00
Fleischkäse und Spiegelei mit einer Kräuter-
Knoblauchsauce und grünem Salat

Hubel Steak Sandwich 26.00
Schweinshalssteak mit einer Kräuter-Knoblauch-
sauce und grünem Salat



Für die ganzi Familie

(2 Erwachsene / 2 Kinder)

Allmihubel Pasta-Chilbi 54.00
feine Gletscherhüetli
mit Tomaten-, Pesto- und Bolognese-Sauce
dazu servieren wir eine Schüssel Salat

Rösti Platte 59.00
mit gebratenen Chipolata, Speck und Bergkäse
dazu servieren wir eine Schüssel Salat

Riesenbratwurst am Stück (450g) 59.00
mit Pommes Frites (Zwiebelsauce auf Wunsch)
dazu servieren wir eine Schüssel Salat

Bei diesen 3 Gerichten ist eine Flasche (1.5 Liter PET) Süssgetränk im Preis enthalten.

Zum Zvieri oder Apéro

Z'Aaben 19.00
Bärgchäs vom Schilt u Chnebel Wurscht mit Brot
garniert mit Essiggemüse

Allmihubel-Brättli (gemischt)
..... eine Person 28.00

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

Alle Preise in CHF inklusive Service und gesetzl. Mwst.

Vegetarisch
Vegan
Gericht auf Abbildung

Menu in English

Menu en français

Juniore u Seniore

Bunte Gemüse-Bowl 7.00
Kleine Portion Pommes Frites 9.00
Grosse Portion Pommes Frites 13.00
Feine Gletscherhüetli mit Tomatensauce 13.00
+ Falafel 16.00
Portion Falafel mit Tomatensauce 12.00
Chicken Nuggets und Pommes Frites 15.00

Fleischdeklaration

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

Brot und Brotprodukte werden in der Schweiz und mit schweizer Mehl hergestellt.

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

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,
Ihr Daniel Trachsel
Gastgeber



Winter 2026/2027



Weine & Prosecco

Offenausschank

Weisswein	10cl	50cl
Johannisberg Valais, Oskar Mathier-Oggier	7.00	26.00
Chardonnay du Valais, Domaine Nick Wittwer	7.50	27.00

Roséwein

Blanc de Rouge, Domaine Nick Wittwer	7.50	27.00

Rotwein

Dôle du Valais, Domaine Nick Wittwer	7.00	26.00
Merlot del Ticino «Runcher», Carlo Tamborini	7.00	26.00

Flaschenweine

Weisswein

Petite Arvine «La Trémaz», Domaine Nick Wittwer, Sion	75cl	55.00
Heida «Les Pyramides», Adrian & Diego Mathier, Salgesch	75cl	61.00

Rotwein

Cuvée Mme Rosmarie, Assemblage von Cabernet Sauvignon, Syrah und Pinot Noir, Adrian & Diego Mathier, Salgesch	75cl	57.00
Humagne Rouge «Les Pyramides», Adrian & Diego Mathier, Salgesch	75cl	61.00

Prosecco

Prosecco Cüpli	10cl	10.00
Prosecco Flasche	75cl	56.00

Kalte Getränke

Kindersirup	20cl	1.00
Mürrenwasser	30cl	4.00
Mürrenwasser	1l	9.00
Valserwasser mit/ohne Kohlensäure	50cl	6.00
Huus-Eistee	30cl	5.00
Huus-Eistee	50cl	8.00
Bitter Lemon / Tonic Water	20cl	5.00
Michel Orangensaft	30cl	6.00
Coca Cola / Coca Cola Zero	50cl	6.00
Fanta	50cl	6.00
Sprite	50cl	6.00
Eistee Lemon	50cl	6.00
Rivella rot/blau	50cl	6.00
Red Bull	25cl	6.00
Ramseier Apfelschorle	50cl	6.00
Ramseier Suure Moscht (alkoholfrei)	50cl	7.00
Ramseier Suure Moscht 4%vol	50cl	7.00
1.5 l PET Süssgetränk	150cl	12.00

Warme Getränke ohne Alkohol

Kaffee / Espresso	5.00
Milchkaffee	5.50
Cappuccino	6.50
Kaffee Melange	6.50
Latte Macchiato	6.50
Doppelter Espresso	6.50
heisse/kalte Milch 20cl	5.00
heisse/kalte Schokolade oder Ovo 20cl	5.50
Schokolade Melange / Ovo Melange	6.00
Apfel-/Orangen-/Waldbeeren-Punsch	5.00
Crownings Tea: Hagebutte und Früchtetee	5.00

Swiss Alpine Herbs Bio Tee:

Schwarztee / Eisenkraut / Grüntee	5.00
Taufrischer Morgen / Alpenkräuter	5.00
Bergfrischer Pfefferminztee	5.00

Warme Getränke mit «Schuss»

Kaffee Fertig
Kernobst 8%vol 7.50

Kaffee Lutz
Kernobst/Zwetschgen/Kräuter 8%vol 7.50

Kaffee Baileys
Baileys und Schlagrahm 4.3%vol 11.00

Kaffee Inferno
Aprikosenmischung und Schlagrahm 10%vol 11.00

Warme Getränke mit «Schuss»

Kaffee Allmendhubel
Hausmischung und Schlagrahm 8%vol 11.00

Schoggi Rum
Schokolade mit Rum und Schlagrahm 7%vol 10.00

Kirschgipfel
Schokolade mit Kirschlikör und Schlagrahm 3.3%vol 11.00

Holdrio
Hagenbuttentee mit Zwetschgen 8%vol 7.50

Münze Zwätschge
Pfefferminztee mit Zwetschgen 8%vol 7.50

Fröschli
Pfefferminztee mit grünem Vodka 4%vol 7.50

Jägertee 10%vol 7.50

Glühwein 10%vol 7.50

Bier

Rugenbräu Spezial	5.2%vol	33cl	6.00
Rugenbräu Panaché	2.9%vol	33cl	6.00
Rugenbräu (alkoholfrei)		33cl	6.00
Rugenbräu Weizen (alkoholfrei)		33cl	6.00
Rugenbräu Lager	4.8%vol	50cl	7.00
Rugenbräu Weizen	5.2%vol	50cl	8.00

Aperitif

Appenzeller	29%vol	4cl	6.50
Martini weiss	15%vol	4cl	6.50
Campari	23%vol	4cl	6.50
Cynar	16.5%vol	4cl	6.50
Aperol Spritz	9%vol		12.00

Hugo
Holundersirup, Prosecco, Mineral, Minze 9%vol 12.00

Spirituosen

Kernobst/Zwetschgen/ Kräuter/Pflümli	40%vol	2cl	6.50
Kirsch	40%vol	2cl	6.50
Williams	40%vol	2cl	8.00
Vieille Poire	36%vol	2cl	8.00
Vieille Prune	40%vol	2cl	8.00
Vieille Apricot	40%vol	2cl	8.00
Grappa	40%vol	2cl	9.00