

Wildkarte- Speisekarte



Familie Brigitt und Roland Ryter-Steiner
admin@gasthof-altels.ch Tel: 033/671 16 38



Berner-Oberland

Die optimale Weinwahl zu unseren Wildgerichten!

Zum Apéro ein Glas Cuvée Madame Rosmarie!



Dieser Dominante Pinot Gris krönt jedes
festliche Mahl mit Eleganz und Finesse.
Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN.

7,5dl Fr. 45.-- 1dl Fr. 6.20

Jäger-Wein

Chamoson VS AOC Rebberg: La Golette
Produzent: Riem/Daepf & CO AG Kiesen
Der würzige Syrah und der Humagne rouge
verbinden sich mit dem eleganten Diolinoir
und dem fruchtigen Cornalin!

7,5dl Fr. 46.50 1dl Fr. 6.40



Mathier`s Optimo

Aus dem Hause Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN.
Eine Assemblage ausgebaut im Eichenfass
von Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon
und Syrah, im Barrique ausgebaut.

7,5dl Fr. 52.-- 1dl Fr. 7.80

Jetzt wieder Aktuell!



Herbst Spezialitäten

Vorspeisen / Salate / Suppen

kleine port. Portion

Tagessuppe *Soup of the day / Soupe du jour*

Fr.7.50

Bouillon mit Ei *Bouillon with egg / Bouillon avec oeuf*

Fr.8.50

Grüner Blattsalat

Green side salad / Salade verte



Fr.7.50

Fr.9.--

Gemischter Salat

mixed side salad / Salade composée



Fr.9.--

Fr.11.--

Steinpilz Creme Suppe „a la Chef“

Mushrooms cream soup

Soupe à la crème de cèpes

Fr.9.80

Fr.12.50

Herbstsalat

Blatt-und Nüsslersalat mit Speck und Ei

Green salad with bacon and egg

Salade verte au bacon et œuf



Fr.11.--

Fr.14.--

Wildpastete aus Hirsch-Rehfleisch und Pilzen

Serviert mit Salat und Sauce Cumberland

Deer and roe deer pâté and mushrooms, with salad and Cumberland sauce

Pâté de cerf et de chevreuil et champignons, avec salade et sauce Cumberland

Fr.17.--

Fr.28.--

Liebe Gäste:

Unser Fleisch/Geflügel/Wid/**Vorderschinken und Fleischerzeugnisse/ kommen aus der Schweiz.
Abweichungen werden separat deklariert. Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie von unseren Mitarbeitern/innen.

Dear guests: Our meat / poultry / ** shoulder ham and meat products / come from Switzerland.
Deviations are declared separately. Information about ingredients in our dishes,
Our staff can provide you with information that could trigger allergies or intolerance.egi)

Chers clients, Nos viandes / volailles / ** jambon et produits carnés / proviennent de Suisse.

Les écarts sont déclarés séparément. Informations sur les ingrédients de nos plats,
Notre personnel peut vous fournir des informations qui pourraient déclencher des allergies ou des intolérances.egi)

09/2024



inkl. Mwst

Der Chef Empfiehlt!

	<i>kleine port.</i>	<i>Portion</i>
Geschnetzeltes Haus Art (Schwein/Kalb) mit Rösti <i>Sliced „House Art“ (pork/veal) and Rösti</i> <i>Émincé « art de la maison » (Porc / veau) avec Rösti</i>	Fr.24.--	Fr.26.50
Rösti mit 2 Spiegeleier <i>Rösti with 2 fried egg / Rösti avec 2 oeufs au plat</i>	Fr.19.50	Fr.22.50
 		
„Äpler-Rösti „ (Feine Speckrösti mit Käse überbacken) <i>„Rösti“ (fine rösti with bacon and raclette-cheese) Rösti au bacon fin cuit avec du fromage-raclettes)</i>	Fr.22.--	Fr.24.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-frites <i>pork escalope breaded with french fries Escalope de porc panée avec frites</i>	Fr. 23.50	Fr.27.--
Cordon-bleu (Schwein) „a la Chef“ mit Pommes-frites <i>Real Swiss-Cordon-bleu (pork) with french fries réel suisse Cordon-bleu (Porc) avec frites</i>	Fr.27.--	Fr.31.--
Schweinssteak mit Kräuterbutter <i>Dazu feines Gemüse und Pommes-frites</i> <i>pork steak with herb butter, vegetable and french fries</i> <i>Steak de porc avec beurre aux herbes, légumes et frites</i>	Fr.29.50	Fr.33.50
Blausee-Forellenfilet „Förster Art“ <i>In Butter gebraten, mit Eierschwämmli u Kartoffeln inkl. gemischtem Salat!</i> <i>Trout fillet fried in butter with chanterelles, potatoes and small mixed side salad</i> <i>filet de truite au beurre avec chanterelles, pommes de terre et petite salade composée</i>	Fr.35.50	Fr.41.50
Sturmholz-Teller frittierte Gemüserollen mit Sauce Tartare dazu gemischter Salat <i>(fried vegetable rolls with tartare sauce and mixed salad) (rouleaux de légumes frits sauce tartare et salade)</i>	Fr.23.50	Fr.26.50
		
Pouletbrustfilet mit Kräuterbutter und gemischtem Salat <i>Chicken-breast with herb butter and mixed salad Filet de poulet au beurre d'herbes et salade</i>	Fr.23.50	Fr.26.50
Rindssteak mit Kräuterbutter und gemischtem Salat <i>Rumpsteak (beef) with herb butter and mixed salad Steak de boeuf au beurre d'herbes et salade composée</i>	Fr.29.50	Fr.34.50
Port. Pommes-frites / port.french fries <i>pro. Pers.</i>	Fr.7.50	Fr.9.50
Portion Gemüse / port.vegetable / port.légumes	p.Pers.	Fr.8.50
		

Wild Spezialitäten



kleine port. Portion

Risotto Jäger Art

*Feiner Pilzrisotto mit Gemüse und Eierschwämmli
mit Käse und Rahm verfeinert!*

*Mushroom risotto with vegetables and chanterelles cheese and cream
Risotto aux champignons aux légumes et chanterelles et crème*

Fr.25.50

Fr.29.--



Hirschpfeffer „a la Chef“

Fr.31.50

Fr.36.50

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut & Rosenkohl Apfel, Trauben & Marroni

Deer ragout with homemade Spätzli, red cabbage Brussels sprouts, Apples, chestnuts

Rogout de Cerf aux Spätzli maison, chou rouge choux de Bruxelles, Pommes, châtaignes

„Wilderer“ - Geschnetzeltes

Fr.31.50

Fr.36.50

Hirschgeschnetzeltes mit feiner Rösti Apfel, Trauben & Marroni

Sliced deer with cream sauce fine rösti apple, grapes & chestnuts

Émincé de cerf avec à la crème, pomme rösti fine, des raisins et des châtaignes



„Wild – Stroganoff“



Fr.34.50

Fr.39.50

Wildschwein u Hirschfiletwürfeli an pfiffiger Stroganoffsauce

Mit feiner Rösti Apfel, Trauben & Marroni

Wild boar and deer fillet cubes with smart stroganoff sauce with fine rösti apple

Cubes de filet de sanglier et de cerf avec sauce stroganoff, avec de la pomme rösti fine

Waidmann`s Dank !



Fr.35.--

Fr.41.--

Hirschschnitzeli an Wildrahmsauce

Hausgemachte Spätzli Rotkraut & Rosenkohl Apfel, Trauben & Marroni

deer schnitzel with cream sauce Spätzli, Red Cabbage & Brussels Sprouts, Apple

Escalope de cerf à la crème, Spätzli maison, chou rouge et choux de Bruxelles, pomme,

09/2024



inkl. Mwst

Gasthof Altels der Familienbetrieb im Kandertal seit 1895!



4. Generation

Familie Brigitt u Roland Ryter-Steiner

3716 Kandergrund

Tel. 033 / 671 16 38

admin@gasthof-altels.ch



*Schweizer Spezialitäten
z.B. eine feine Röstli!*



Sie planen ein Fest?

*Wir haben die Räume! (1 – 100Pers.)
Verlangen Sie unsere Menuvorschläge.*



*Schöne renovierte Zimmer
mit Dusche/WC SAT-TV
WLAN gratis*



*Geniessen Sie mit Freunden
ein Apèro in unserem Weinkeller!*

*Kinderspielplatz / Biergarten / grosser Parkplatz /
Fahrradparking mit E-Bike Ladestation / Ganzer Tag warme Küche!*

www.gasthof-altels.ch