

Speise



Karte

Gasthof



Kandergrund

Berner-Oberland

Speisekarte

kleine port. / ganze port.

Suppe

Sfr.

Sfr.

Tagessuppe *Soup of the day Soupe du jour*

8.--

Bouillon mit Ei *Bouillon with egg Bouillon avec oeuf*

9.--

Salat



Grüner Salat *Green side salad Salade verte*

8.50

10.--

Gemischter Salat *mixed side salad Salade composée*

9.50

11.50

Fitness-Teller

Salatteller mit Ei



19.50

23.50

mixed salad plates with egg Assiette de Salade composée avec oeuf

„BÄRNER – BUURÄSALAT“

****Schinken/Käsestreifensalat dazu feiner gemischter Salat**



20.50

24.50

mixed salad plates with ham-cheesesalat farmer's style

Assiette de Salade composée avec jambon-fromage Salade paysans style

Sturmholz-Teller

(frittierte Gemüserollen mit Sauce Tartare dazu gemischter Salat)

24.50

27.50

(fried vegetable rolls with tartare sauce and mixed salad)

(rouleaux de légumes frits sauce tartare et salade composée)



Pouletbrustfilet mit Kräuterbutter und gemischtem Salat

24.50

27.50

Chicken-breast with herb butter and mixed salad

Filet de poulet au beurre d'herbes et salade composée

Rindssteak mit Kräuterbutter und gemischtem Salat

34.50

39.50

Rumpsteak (beef) with herb butter and mixed salad

Steak de boeuf au beurre d'herbes et salade composée

Portion Pommes-frites / port.french fries



8.--

10.--

Portion Gemüse / of vegetables / de légumes

9.50

„Kandertaler-Täler“

Kalter Fleischteller und Hobelkäse aus unserem Tal, garniert

p.Pers.

27.50

mixet coold meat, sausage and swiss-cheese garnished

Assiette de charcuterie et fromages de notre vallée garni

„Schweizer Spezialitäten“



kleine port. / ganze port.

Sfr. Sfr.

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti

24.50 27.50

Bratwurst (pork) with onion sauce and Rösti

Saucisse de porc avec sauce à l'oignon avec Rösti

Geschnetzeltes Haus Art (Schwein/Kalbfleisch) mit Rösti

24.50 27.50

Sliced „House Art“ (pork/veal) and Rösti

Émincé « art de la maison » (Porc / veau) avec Rösti

Schweinssteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes-frites

29.50 34.50

pork steak with herb butter, vegetable and french fries

Steak de porc avec beurre aux herbes, légumes et frites



Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-frites

24.50 27.50

pork escalope breaded with french fries Escalope de porc panée avec frites

Cordon-bleu „a la Chef“ (Schwein) mit Pommes-frites

27.50 31.50

Real Swiss-Cordon-bleu (pork) with french fries réel suisse Cordon-bleu (Porc) avec frites

Rösti mit 2 Spiegeleier

20.50 23.50

Rösti with 2 fried egg / Rösti avec 2 oeufs au plat



„Älpler-Rösti“, Feine Speckrösti mit Käse überbacken

22.50 25.50

rösti with bacon and raclette-cheese / Rösti au lard fin cuit avec du fromage-raclettes

„Altels-Rösti“ Rösti mit feiner Lauch-Rahm- Käsefüllung

23.-- 26.--

rösti with fine leek-cream-cheese filling / Rösti suisse fourré finement aux poireaux et au fromage à la crème



Käseschnitte mit Ei

19.50 22.50

cheese-toast with fried egg / Croûte au fromage avec oeuf au plat



Käseschnitte mit **Schinken und Spiegelei

20.50 23.50

cheese-toast with **ham and fried egg / Croûte au fromage avec **jambon et oeuf au plat

Walliser Käseschnitte mit **Schinken Tomaten, Zwiebeln und Ei

21.50 24.50

cheese-toast with **ham, tomatoes, onions and fried egg /

Croûte au fromage avec **jambon, tomates, oignons et œuf au plat

03/2025

inkl. Mwst

Lieber Gast: Unser Fleisch/Geflügel/**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 guest: 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)

Cher invité : 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)



Gasthof Altels der Familienbetrieb im Kandertal seit 1895!

4. Generation seit 130 Jahren

Familie Brigitt u Roland Ryter-Steine

3716 Kandergrund

Tel. 033 / 671 16 38

admin@gasthof-altels.ch

Ruhetage: Montag & Dienstag



***Probieren Sie unsere feinen Röstli's.
Das Schweizer-Nationalgericht !***

***Sie planen ein Fest? Wir beraten Sie gerne.
Wir haben die passenden Räumlichkeiten!
Verlangen Sie unsere Menuvorschläge.***



***Degustieren Sie mit Ihren Freunden einen
feinen Wein in unserem Weinkeller!***



***Schöne Zimmer mit Dusche/WC/TV
Familienzimmer / Sauna***



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

gasthof-altels.ch

Frühlings-



Karte

Vorspeisen

kleine port. / ganze port.

Spargelcreme Suppe* mit Rahm verfeinert

Cream of asparagus soup with cream / Soupe à la crème d'asperges avec de la crème



Fr. 9.80 Fr. 12.50

Roli's Curry-Süpli * mit Apfel/Curry und Rahm

Chef's curry soup with cream and apple / Chef's Soupe au curry à la crème et aux pommes



Fr. 9.80 Fr. 12.50

Frühlingssalat Nüssler/ Blattsalate mit Spargel,

Bärlauchkäse, Croutons und Cherrytomaten

Green salad with asparagus, wild garlic cheese, croutons and cherry tomatoes

Salade verte avec d'asperges, fromage à l'ail des ours, croûtons et tomates cerises



Fr. 12.-- Fr. 15.--

Portion Spargeln (port.asparagus/asperges) mit Sauce Hollandaise

Fr. 17.--

* Diese Gerichte enthalten Sellerie. * These dishes contain celery. * Ces plats contiennent du céleri.

Vegetarisch



Fr. 24.50 Fr. 28.50

Tortellini mit Spargeln, (gefüllt mit Ricotta/Spinat) Cherrytomaten, Safran, Eierschwämmli und Rahm

Tortellini with asparagus, (ricotta/spinach filling) cherry tomatoes, saffron, chanterelles and cream

Tortellini avec asperges, (farce ricotta/épinards) tomates cerises, safran, chanterelles et crème

„Altels-Rösti“ Rösti mit feiner Lauch-Rahm- Käsefüllung

Swiss rösti with fine leek-cream-cheese filling

Rösti suisse fourré finement aux poireaux et au fromage à la crème

Fr. 23.-- Fr. 26.--

„Frühlings- Omelette“ mit Spargeln, Cherry-Tomaten und Käse

„Spring omelette“ with asparagus, tomatoes and cheese

« Omelette printanière » aux asperges, tomates et fromage

Fr. 22.-- Fr. 24.50

Spezialitäten und Klassiker!



kleine port. /ganze port.

„Heissi Buurähämmä mit Spargeln“

dazu feini Bärner-Rösti und Sauce Hollandaise

„Farmer's ham with asparagus“ with fine Bärner-Rösti and hollandaise sauce

« Jambon paysan aux asperges » avec de délicieux röstis bernois avec sauce hollandaise

Fr.26,50 Fr.29.50

„Vogel-Lisi“ Pouletstreifen an Orangen/Zitronensauce mit Safran

Fr.28.-- Fr.32.50

und Eierschwämmli dazu Rösti oder Reis

Chicken strips in orange/lemon sauce with saffron and chanterelles, with rösti or rice

Emincé de poulet à la sauce orange/citron au safran et aux chanterelles, avec rösti ou du riz



„Kalbsbratwurst mit Bärlauch“ mit Zwiebel/Rosmarinsauce, Rösti

Fr.25.50 Fr.28.50

„Veal sausage with wild garlic“ with onion/rosemary sauce, Rösti

« Saucisse de veau à l'ail des ours », sauce aux oignons et au romarin, rösti

Geschnetzelte Kalbsleber mit einem „Schuss“ Brandy

Fr.37.50 Fr.41.50

serviert mit feiner Rösti oder Reis

inkl. kleiner gemischter Salat

Sliced calf's liver Served with fine rösti, or rice

incl. small mixed salad

Émincé de Foie de veau, du rösti, ou du riz

incl. petite salade mixte



Schweinsfilet im Speckmantel und Eierschwämmli

Fr.34.50 Fr.39.50

serviert auf Spargelragout dazu Röstikroketten

Pork fillet wrapped in bacon and chanterelles served on asparagus ragout with rösti croquettes

Filet de porc en manteau de lard et chanterelles, sur un ragoût d'asperges avec des croquettes de rösti

„Lammfilet Tessiner Art“ mit Thymiansauce und Schwarzem Knoblauch

Butterzahrte Lammfilet`s aus NZ mit Rösti und Spargelragout

Fr.39.50 Fr.45.50

Ticino-style lamb fillet from NZ with black garlic, with rösti and asparagus ragout

Filet d'agneau de NZ à la tessinoise à l'ail noir, avec rösti et ragoût d'asperges

Fischgerichte

Zanderknusperli im Bierteig (EU)

mit gemischtem Salat und Sauce Tartare

Zander fried in the beer batter with various mixet salad

sandre dans la pâte à bière frit avec salade composée avec Sauce tartare



Fr. 25.50 Fr.29.50



Forellenfilet vom Blausee auf Spargelragout

Fr.37.50 Fr.41.50

serviert mit Kartoffeln oder Reis inkl. kleiner gemischter Salat

Trout fillet on asparagus ragout served with potatoes or rice incl. small mixed salad

Filet de truite sur ragoût d'asperges, pommes de terre ou du riz, petite salade mêlée incluse