

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!



Vorspeisen und Suppen

Vorspeisen / Salate / Suppen

kleine port. / Portion

Tagessuppe Soup of the day / Soupe du jour

Fr.8.--

Bouillon mit Ei Bouillon with egg / Bouillon avec oeuf

Fr.9.--

Grüner Blattsalat

Green side salad / Salade verte



Fr.8.50

Fr.10.--

Gemischter Salat

mixed side salad / Salade composée



Fr.9.50

Fr.11.50

„Roli`s Cörry-Süpli“ mit Kürbis/Apfel/Curry und Rahm Fr. 9.80 Fr.12.50
curry soup with cream pumpkin and apple / soupe au curry à la crème courge et aux pommes

Steinpilz Creme Suppe „a la Chef“

Mushrooms cream soup / Soupe à la crème de cèpes



Fr.10.50

Fr.13.50

Herbstsalat

Nüssler-und Blattsalate mit Speck und Ei

Green salad with bacon and egg / Salade verte au bacon et œuf

Fr.12.--

Fr.14.50



Wildpastete aus Hirsch-Rehfleisch und Pilzen

Serviert mit Salat und Sauce Cumberland

Fr.17.50

Fr.29.50

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

Liebe Gäste:

Unser Fleisch/Forelle/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)

09/2025



inkl. Mwst

Der Chef Empfiehlt!

kleine port. / Portion

Geschnetzeltes Haus Art (Schwein/Kalb) mit Rösti Fr.24.50 Fr.27.50

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

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

Rösti mit 2 Spiegeleier

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



Fr.20.50 Fr.23.50

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-frites

Fr. 24.50 Fr.27.50

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

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

Fr.27.50 Fr.31.50

Real Swiss-Cordon-bleu (pork) with french fries0 réel suisse Cordon-bleu (Porc) avec frites

Schweinssteak mit Kräuterbutter



Fr.29.50 Fr.34.50

Dazu feines Gemüse und Pommes-frites

pork steak with herb butter, vegetable and french fries

Steak de porc avec beurre aux herbes, légumes et frites

Sturmholz-Teller frittierte Gemüserollen



mit Sauce Tartare dazu gemischter Salat

Fr.24.50 Fr.27.50

(fried vegetable rolls with tartare sauce and mixed salad) (rouleaux de légumes frits sauce tartare et salade)

Pouletbrustfilet mit Kräuterbutter und gemischtem Salat

Fr.24.50 Fr.27.50

Chicken-breast with herb butter and mixed salad Filet de poulet au beurre d'herbes et salade

Rindssteak mit Kräuterbutter und gemischtem Salat

Fr.34.50 Fr.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 pro. Pers.

Fr.8.-- Fr.10.--

Portion Gemüse / port.vegetable / port.légumes

pro Pers. Fr.9.50



09/2025

inkl. Mwst

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.26.50

Fr.29.50

Gemspfeffer „a la Chef“



Fr.32.50

Fr.37.50

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut & Rosenkohl Apfel, Trauben & Marroni

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

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

„Wilderer“ - Geschnetzeltes

Fr.32.50

Fr.37.50

Reh- Hirschgeschnetzeltes mit feiner Rösti Apfel, Trauben & Marroni

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

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



„Wild – Stroganoff“



Fr.35.50

Fr.41.50

Wildschwein u Hirschfiletwürfeli an pfiffiger Sauce, 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.36.50

Fr.42.50

Rehschnitzeli an Wildrahmsauce

Hausgemachte Spätzli Rotkraut & Rosenkohl Apfel, Trauben & Marroni

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

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

Portion Wildgemüse / port.vegetable / port.légumes

pro Pers. Fr.9.50

Blausee-Forellenfilet „Förster Art“



Fr.37.50

Fr.41.50

in Butter gebraten, mit Gemüse, Eierschwämmli und Kartoffeln inkl. gemischtem Salat!

Trout fillet fried in butter with vegetable and chanterelles, potatoes and small mixed side salad

filet de truite au beurre avec légumes et chanterelles, pommes de terre et petite salade composée

09/2025



inkl. Mwst

Gasthof Altels



***der Familienbetrieb
im Kandertal seit 1895!***



*5. Generation seit 130 Jahren
Familie Brigitt u Roland Ryter-Steiner
3716 Kandergrund*

Tel. 033 / 671 16 38 admin@gasthof-altels.ch

Ruhetage: Montag & Dienstag



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

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



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

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



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

gasthof-altels.ch