

# Speisekarte

## Spezialitäten



Gasthof



Kandergrund



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

***Berner-Oberland***

# Vorspeisen



kleine port. / ganze port.


Sfr. Sfr.

**Tagessuppe** *Soup of the day / Soupe du jour* 8.--


**Bouillon\* mit Ei** *Bouillon with egg / Bouillon avec oeuf* 9.--


**Grüner Blattsalat** *Green side salad / Salade verte*  8.50 10.--

**Gemischter Salat** *mixed side salad / Salade composée* 9.50 11.50

**Spargelcreme Suppe\*** *mit Rahm verfeinert*  10.50 13.50  
*Cream of asparagus soup with cream / Soupe à la crème d'asperges avec de la crème*

**Roli's Curry-Süpli \*** *mit Apfel/Curry und Rahm*  10.50 13.50  
*Chef's curry soup with cream and apple / Chef's Soupe au curry à la crème et aux pommes*

**Frühlingsalat** *Nüssler/ Blattsalate mit Spargel,*  12.50 15.50  
*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*

**Lachsforellentartare „a la Chef“** *mit Gemischtem Salat* 17.50 28.50  
*Tartare von geräucherter Forelle / Lachsforelle dazu warmes knusper Brot und Butter*  
*Tartare of smoked trout / salmon trout with mixed salad with toast bread and butte*  
*Tartare de truite fumée / truite saumonée avec salade mixte avec toast pain et beur.* 

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

# „Der Chef empfiehlt“

	kleine port. / ganze port. Sfr. Sfr.	
<b>„Äpler-Rösti“</b> „ Feine Speckrösti mit Käse überbacken <i>rösti with bacon and raclette-cheese / Rösti au lard fin cuit avec du fromage-raclettes</i>	22.50	25.50
<b>Geschnetzeltes Haus Art</b> (Schwein/Kalbfleisch) mit Rösti <i>Sliced „House Art“ (pork/veal) and Rösti</i> <i>Émincé « art de la maison » (Porc / veau) avec Rösti</i>	24.50	27.50
		
<b>Schweinssteak</b> mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes-frites <i>pork steak with herb butter, vegetable and french fries</i> <i>Steak de porc avec beurre aux herbes, légumes et frites</i>	29.50	34.50
		
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> mit Pommes-frites <i>pork escalope breaded with french fries Escalope de porc panée avec frites</i>	24.50	27.50
<b>Cordon-bleu „a la Chef“</b> (Schwein) mit Pommes-frites <i>Real Swiss-Cordon-bleu (pork) with french fries réel suisse Cordon-bleu (Porc) avec frites</i>	27.50	31.50
<b>Portion Gemüsebeilage</b> / port.vegetable / port.légumes		p.Pers. 9.50

## Fitness Teller



<b>Pouletbrustfilet</b> mit Kräuterbutter und gemischtem Salat <i>Chicken-breast with herb butter and mixed salad Filet de poulet au beurre d'herbes et salade</i>	24.50	27.50
<b>Rindssteak</b> mit Kräuterbutter und gemischtem Salat <i>Rumpsteak (beef) with herb butter and mixed salad Steak de boeuf au beurre d'herbes et salade</i>	34.50	39.50
<b>Port. Pommes-frites</b> / port.french fries pro. Pers.	8.--	10.--

# Spezialitäten



kleine port. / ganze port.

## „Vogel-Lisi“



*Pouletstreifen an Orangen/Zitronensauce mit Safran und Eierschwämmli dazu Röstli*  
*Chicken strips in orange/lemon sauce with saffron and chanterelles, with rösti*  
*Emincé de poulet à la sauce orange/citron au safran et aux chanterelles, avec rösti*

Sfr.

Sfr.

31.50

35.50

## Geschnetzelte Kalbsleber

*mit einem „Schuss“ Brandy serviert mit Röstli*

*Sliced calf's liver Served with fine rösti*

*Émincé de Foie de veau, avec du rösti*



33.50

38.50

## Schweinsfilet im Speckmantel und Eierschwämmli

*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*

34.50

39.50

## „Lammfilet Tessiner Art“

*mit Thymiansauce und Knoblauch* 39.50 45.50

*Butterzahrte Lammfilet's aus NZ mit Röstli und Spargelragout*

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

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

## „Rindsfilet primavera“ vom Grill



*mit Spargeln dazu Sauce Hollandaise und Pommes-frites*

*Filet de Boeuf à la Chef from the grill with Béarnaise sauce, vegetables and French fries*

*Filet de Bœuf à la Chef grillé à la sauce béarnaise, accompagné de légumes fins et de frites*

45.50

52.50

# Blausee-Forellenfilet



*Forellenfilet gebraten mit Mandeln und Butter*

*serviert mit Kartoffeln*

*Trout fillet with almonds and butter served with potatoes*

*Filet de truite aux amandes et au beurre, pommes de terre*

33,50

38.50

*Forellenfilet vom Blausee auf Spargelragout*

*serviert mit Kartoffeln*

*Trout fillet on asparagus ragout served with potatoes*

*Filet de truite sur ragoût d'asperges, pommes de terre*

37.50

41.50



04/2026

inkl. Mwst

# Vegetarisch



kleine port. / ganze port.  
Sfr. Sfr.

## Teigtaschen mit Spargel gefüllt

mit Spargeln, Cherrytomaten, Safran, Eierschwämmli und Rahm  
with asparagus, cherry tomatoes, saffron, chanterelles and cream  
avec asperges, tomates cerises, safran, chanterelles et crème

24.50 28.50

## „Frühlings-Rösti“ mit feiner Spargel-Rahm- Käsefüllung

Swiss rösti with fine asparagus -cream-cheese filling  
Rösti suisse fourré finement aux asperges et au fromage à la crème

24.50 28.50

## „Omelette - printemps “

mit Spargeln, Cherry-Tomaten und Käse

„Spring omelette“ with asparagus, tomatoes and cheese

« Omelette printanière » aux asperges, tomates et fromage



23.50 26.50

## Sturmholz-Teller frittierte Gemüserollen

mit Sauce Tartare dazu gemischter Salat

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



24.50 27.50

## Gemüse – Teller mit Röstikroketten

Vegetable Platte with rösti croquettes r / Assiette de légumes avec des croquettes de rösti

24.50 28.50

## Rösti mit 2 Spiegeleier

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

20.50 23.50

04/2026



inkl. Mwst

**Lieber Gast:** Unser Fisch/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 fish/ 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 poisson/ 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!***

*5. Generation*

*Familie Brigitt u Roland Ryter-Steiner*

*3716 Kandergrund*

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

*Ruhetage: Montag & Dienstag*



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



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

***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!***



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

***gasthof-altels.ch***