

# 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

*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*

*Sommersalat* Nüssler/ Blattsalate mit Ei, Croutons



12.50

15.50

und Cherrytomaten dazu Melonen und Chandergrunder-Tommlli (Weichkäse)

*Green salad with cheese from the village, croutons and cherry tomatoes*

*Salade verte avec, fromage de Kandergrund, croûtons et tomates cerises*

*Lachsforellentartare „a la Chef“* mit Gemischtem Salat

17.50

28.50

*Tartare von geräuchter 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.

**Liebe Gäste:** 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**)



# „Der Chef empfiehlt“



kleine port. / ganze port.  
Sfr. Sfr.

„Äpler-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

Geschnetzelttes 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 (Schwein) mit Pommes-frites 27.50 31.50  
Real Swiss-Cordon-bleu (pork) with french fries réel suisse Cordon-bleu (Porc) avec frites

Geschnetzeltte Kalbsleber 33.50 38.50  
mit einem „Schuss“ Brandy serviert mit Rösti  
Sliced calf's liver Served with fine rösti / Émincé de Foie de veau, avec du rösti



„Schwingerfilet“ mit feiner Rösti 34.50 39.50  
Schweinsfilet vom Grill mit Pilzrahmsauce  
Grilled pork tenderloin with cream sauce served with delicious rösti  
Filet de porc grillé à la sauce à la crème servi avec de délicieux röstis



„Rindsfilet a la Chef“ vom Grill 46.50 53.50  
mit Gemüse dazu Sauce Bearnaise 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

Portion Gemüsebeilage / port.vegetable / port.légumes p.Pers. 9.50

06/2026



inkl. Mwst

# Vegetarisch



kleine port. / ganze port.  
Sfr. Sfr.

„Altels-Rösti“ Rösti mit feiner Lauch-Rahm- Käsefüllung 24.50 28.50  
rösti with fine leek-cream-cheese filling / Rösti fourré finement aux poireaux et au fromage à la crème

„Sunshine - Salat“ 24.50 27.50  
Rösti-Rollen gefüllt mit Frischkäse und Kräutern auf buntem Mix-Salat und Melonen  
Rösti-Roles filled with cream cheese and herbs, mixed salad with melons  
Rösti-Rôle rempli avec fromage à la crème herbe et avec salade composée, melons

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)

Gemüse – Teller mit Röstikroketten 24.50 28.50  
Vegetable Platte with rösti croquettes r / Assiette de légumes avec des croquettes de rösti

Rösti mit 2 Spiegeleier 20.50 23.50  
Rösti with 2 fried egg / Rösti avec 2 oeufs au plat



## Blausee-Forellenfilet



Forellenfilet gebraten mit Mandeln und Butter 33,50 38.50  
serviert mit Kartoffeln  
Trout fillet with almonds and butter served with potatoes  
Filet de truite aux amandes et au beurre, pommes de terre



Forelle „Matrosen Art“ mit Salat 37.50 41.50  
In Ei gebratene Forellenfiletstücke, mit Sauce Tartare und gemischter Salat  
Pieces of trout (from the blue lake) fried in egg, served with tartar sauce and a mixed salad  
truite poêlés à l'œuf, accompagnés d'une sauce tartare et d'une salade composée

06/2026



inkl. Mwst

# Sommer - Teller



kleine port. / ganze port.

Sfr. Sfr.

## Lötschberg Salat „a la Chef“

24.50 27.50

Feiner hausgemachter Siedfleischsalat (CH Rind) dazu gemischter Salat  
salad finer boiled beef CH salad homemade and various mixet salad  
salade bœuf bouillie CH fait maison avec salade composée

## Fischknusperli im Bierteig (Seelachs EU)

27.50 31.50

mit gemischtem Salat und Sauce Tartare

Coalfish fried in the beer batter with various mixet salad

Lieu noir dans la pâte à bière frit avec salade composée avec Sauce tartare

## „Wildheuer-Salat“ „Farmers-paysans-Salad“

25.50 29.50

Rohschinken, Oberländer-Tommlli (Weichkäse) mit Melonen und gemischtem Salat

Cured ham swiss-tomm-cheese and melons with various mixet salad

Prosciutto et fromage-tomm-suisse, melons avec salade composée

## Oberländer – Salat

24.50 27.50

Pouletbruststreifen CH auf buntem Mix-Salat und Melonen

chickenbreast strips CH on a mixet salad with melons

filet de poitrine de poulet CH raidir avec salade composée et Melons



## 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

## Schnitzel – Salat

24.50 27.50

Paniertes-Schnitzel (Schwein CH) dazu feiner gemischter Salat

breaded-schnitzel (pork CH) and mixed salad / Escalope de porc CH panée avec salade composée

## Cordon-bleu – Salat

27.50 31.50

Feines Cordon-bleu (Schwein CH) dazu gemischter Salat

Cordon-bleu (pork CH) and mixed salad / Cordon-bleu (porc CH) avec salade composée

## Rindssteak mit Kräuterbutter und gemischtem Salat

35.50 41.50

Rumpsteak (beef) with herb butter and mixed salad Steak de boeuf au beurre d'herbes et salade

## Port. Pommes-frites / port.french fries pro. Pers.

8.-- 10.--

06/2026

inkl. Mwst



# ***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 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***