

# 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 Cuvee Optimo blanc!*



AOC Valais Adrian & Diego Mathier  
Mit Trauben von Heida, Sylvaner, Amigne und Ermitage  
Perfektioniert, bietet er als Weisswein den  
unvergleichlichen Genussmoment im Glas.  
Im Barriquefass ausgebaut.

7,5dl Fr. 48.50 1dl Fr. 6.80

## *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. 55.-- 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-Süppli“ mit Kürbis/Apfel/Curry und Rahm** Fr. 10.50 Fr.13.50  
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.11.--

Fr.14.--

**Herbstsalat**

**Nüssler-und Blattsalate mit Speck und Ei**

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



Fr.11.50

Fr.14.50

**Zwiebelringe im Bierteig frittiert mit Sauce Tartare**

Onion rings deep-fried in beer batter, served with tartar sauce

Rondelles d'oignon frites dans une pâte à la bière, avec sauce tartare



Fr.11.--

## Liebe Gäste:

Unser Fleisch/Forelle/Geflügel/Wid/\*\*Vorderschinken und Fleischerzeugnisse/ Brot und Süßspeisen 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 / bread 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 /pain 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)

09/2026



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*

**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 fries réel suisse Cordon-bleu (Porc) avec frites*

**Schweinssteak mit Waldpilzrahmsauce**  Fr.31.50 Fr.36.50

*serviert mit feinem Gemüse und Pommes-frites*

*pork steak with mushroom cream sauce, vegetable and french fries*

*Steak de porc avec sauce à la crème aux champignons, 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*

**Geschnetzelte Kalbsleber** „a la Chef“ dazu Rösti Fr.33.50 Fr.38.50

*Sliced calf's liver Served with fine rösti / Émincé de Foie de veau, du rösti*

**Blausee-Forellenfilet „Förster Art“**

Fr.33.50 Fr.38.50

**In Butter gebraten, mit Eierschwämmli u Kartoffeln**

*Trout fillet fried in butter with chanterelles, potatoes*

*filet de truite au beurre avec chanterelles, pommes de terre*



**Portion Pommes-frites** / port.french fries pro. Pers.

Fr.8.--

Fr.10.--

**Portion Gemüse** / port.vegetable / port.légumes

pro Pers.

Fr.9.50



# Wild Spezialitäten



*kleine port. / Portion*

## „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

*Hirsch - Rehgeschnetzeltes 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

*Hirsch- u Wildschweinfilet 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 mit Pilzen*

*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*

## Vegetarisch



### Risotto nach „Jäger Art“

Fr.25.50

Fr.29.50

*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*

### Herbstlicher Gemüse – Teller

mit Spätzli u Rahmsauce

Fr. 27.50

Fr.31.50

*Vegetable Platte with cream sauce, Spätzli / Assiette de légumes avec sauce à la crème, Spätzli*

10/2026



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](mailto: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.***



***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](http://gasthof-altels.ch)***