

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/ 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)*

09/2026



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

Hirschpfeffer „a la Chef“

Fr.32.50

Fr.37.50

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut & Rosenkohl Apfel, Trauben & Marroni

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

Rogout de cerf 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

Hirschnitzeli an Wildrahmsauce

Hausgemachte Spätzli Rotkraut & Rosenkohl Apfel, Trauben & Marroni

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

Escalope de cerf sauce 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

09/2026



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

Ruhetage: Montag & Dienstag

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



***Schöner Kinderspielplatz zum
austoben!***



Hotel Zimmer mit Dusche/WC/TV

***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