

Herzlich Willkommen im

Alpfrieden

RESTAURANT-HOTEL***



1948 baute Hans Minnig mit seiner Frau Margrith an dem heutigen Standort des Hotels ein Ferienchalet mit integriertem Kiosk. Er wollte damit den Wanderern, die im Sommer des Weges kamen, die Möglichkeit bieten, sich mit einer kleinen Auswahl an Lebensmitteln und Getränken einzudecken. Erst mit dem Bau der Luftseilbahn im Jahr 1951 kamen vermehrt Gäste auf die Bettmeralp. Das war die Zeit in der Hans Minnig sein Ferienchalet zu einer Pension mit dem heutigen Namen Alpfrieden umbaute.

In den folgenden Jahren folgten mehrere Umbauten und Erweiterungen. Nach dem frühzeitigen Tod von Hans Minnig im Jahr 1972 wurde der Betrieb von seiner Gattin und den acht Töchtern weitergeführt.

Ein Name der an dieser Stelle erwähnenswert ist, ist der von Kurt Jenelten-Minnig, einem Schwiegersohn des Gründers. Er übernahm nach dem Tod von Hans Minnig die Geschäftsführung zusammen mit Pia und Walter Kleeb, und arbeitete von 1960 an bis zu seinem Tod im Jahr 2010 als Küchenchef im Hotel Alpfrieden. Er hat den kulinarischen Bereich des Hotels im Laufe seiner Zeit stark geprägt und Marius Zula, unserem heutigen Küchenchef, das Handwerk von klein auf beigebracht. Marius ist sozusagen im Betrieb aufgewachsen, seine Eltern feierten im Jahr 2022 ihr 50-jähriges Arbeitsjubiläum als Angestellte des Alpfriedens.

Menü der Saison

Winterlicher Salat mit Speck und Eiern
Salade d'hiver avec lardons et œufs

Rindsfilet Gletscherspalte
Mit jungen Kartoffeln und Gemüsesymphonie
*Filet de bœuf avec une croûte aux herbes,
Pommes de terre nouvelles et légumes*

Orangen-Tiramisu
Tiramisu à l'orange

65.00 CHF

Vorspeisen – Entrées

Sautierte Riesenkrevetten mit portugiesischem Piri-Piri Gewürz <i>Crevettes géantes sautées avec épices portugaises Piri-Piri</i>	28.00 CHF
6 Schnecken mit feiner Buttermischung überbacken <i>Cassolette de 6 escargots gratinés au beurre maison</i>	21.00 CHF
Lachs-Tatar mit Mango und Avocado, Toast und Wasabi-Mousse <i>Tatar de saumon avec avocat et mangue, Toast et wasabi-mousse</i>	27.50 CHF

Suppen – Potage

Tagessuppe <i>Potage du jour</i>	7.50 CHF
Frittatensuppe – Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen <i>Consommé Céléstine</i>	11.50 CHF
Weissweinsuppe « Chasselas » <i>Soupe au vin blanc « Chasselas »</i>	16.00 CHF
* Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Safran <i>Velouté de potiron au safran et graines de courge</i>	15.50 CHF
Gulaschsuppe im Topf <i>Potage hongrois au pot</i>	16.50 CHF

Salate – Salades

* Beilagen Salat <i>Accompagnement Salade</i>	6.50 CHF
* Grüner Salat <i>Salade verte</i>	7.50 CHF
* Gemischter Salat <i>Salade mixte</i>	8.50 CHF Gross 16.50 CHF
* Überbackener Ziegenkäse auf Toast mit Blattsalaten, Honig und Walnüssen <i>Salade de chèvre chaud, miel et noix</i>	16.00 CHF Gross 24.50 CHF
Bunter Salatteller mit gebratenen Pouletbruststreifen (Schweizer Poulet) <i>Salade composée avec des lamelles de blanc de poulet rôti (origin Suisse)</i>	27.00 CHF

Beefsteak Tatar

Classic Der Klassiker nach ihrem Gusto gewürzt: Mild, mittel oder feurig <i>Le Classique assaisonné selon votre goût</i>	31.00 CHF ½ Portion 21.50 CHF
Basilic Mit Basilikum, Pesto Sauce und Champignons <i>Avec du basilic, sauce pesto et champignons</i>	32.50 CHF ½ Portion 22.50 CHF
Café de Paris Mit Kräuterbutter und Peperoniwürfel <i>Avec du beurre café de Paris et poivrons</i>	32.50 CHF ½ Portion 22.50 CHF
All'Italia Pikante Variante mit Olivenöl und gehobeltem Parmesan <i>Variante piquante avec huile d'olive et copeaux de Parmesan</i>	32.50 CHF ½ Portion 22.50 CHF
Alla Siciliana Das Würzige mit Sardellenfilets, Oliven, Kapern und Zwiebeln <i>Avec filets de sardines, olives, capres et onions</i>	33.50 CHF ½ Portion 23.50 CHF

* Diese Gerichte sind für Vegetarier geeignet / Mets végétariens
Inkl MwSt. TVA incl.

Teigwaren – Pâtes

Spaghetti mit Fleischsauce <i>Spaghetti bolognaise</i>	21.50 CHF
* Spaghetti aglio e olio mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini <i>Spaghetti aglio e olio à l'huile d'olive, à l'ail et aux pepperoncini</i>	24.50 CHF ½ Portion 19.00 CHF
Pennepfanne "Noah" mit geschnetzelten Kalbfleisch an einer sämigen Tomaten-Rahmsauce <i>Penne "Noah" Avec emincé de veau à la sauce tomate crémeuse</i>	31.50 CHF ½ Portion 20.00 CHF
Spaghettiteller "Alpfrieden" mit Olivenöl, Peperoncini, Tomaten, Knoblauch, Champignons, Kräutern und einem grillierten Rindsfilet à 100g <i>Spaghetti "Alpfrieden"</i> <i>À l'huile d'olive, tomates, pepperoncini,</i> <i>Ail et fines herbes et filet de boeuf grillé de 100G</i>	40.00 CHF
* Spaghetti "Daniela" mit Schalotten, Knoblauch, Steinpilzen, Tomaten, Basilikum, Peperoncini und Parmesan-Lamellen <i>Avec échalottes, ail, bolets, tomates, basilic, piment et copeaux de Parmesan</i>	26.00 CHF ½ Portion 16.50 CHF

Vegetarisch - Végétariens

* Gemüseteller garniert Verschiedenes Gemüse, Salzkartoffeln und Spiegelei <i>Assiette de légumes, garnie de</i> <i>diverses légumes, pommes de terre nature et un oeuf sur le plat</i>	27.50 CHF
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

Fische – Poissons

Gebratene Forelle mit Zitronen-Kräuterbutter und Salzkartoffeln <i>Truite meuniere rôti avec beurre aux herbes et au citron servie avec des pommes de terre au sel</i>	36.50 CHF
Gebratene Eglifilets aus Raron auf Fenchelsalat mit Zitronen-Kräuterbutter, Gemüse und Reis <i>Filets de perche de Raron rôtis sur une salade de fenouil. Beurre au citron et aux herbes, légumes et riz</i>	54.50 CHF
Gebratener Lachs mit Dill-Senfsoauce, schwarzem Reis und Gemüse garnitur <i>Tranches de saumon sautées avec sauce à l'aneth et à la moutarde, servis avec du riz noir et des légumes</i>	47.00 CHF

Schweizer Spezialitäten

Walliserteller 180g Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst und Käse <i>Assiette valaisanne, Viande séchée, jambon cru, lard, Saucisson et fromage</i>	29.80 CHF
Walliser Duo: Hobelkäse und Trockenfleisch <i>Fromage raboté et Viande séchée du pays</i>	28.50 CHF
Käseschnitte mit Schinken (und mit Spiegelei +3.00 CHF) <i>Croûte au fromage et jambon (supplément oeuf au plat 3.00)</i>	21.50 CHF
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites <i>Saucisse de veau à rôtir aux oignons et pommes frites</i>	21.50 CHF
* Äplermakkaroni mit Kartoffeln, Käse, Rahm und Apfelmus <i>Maccaroni des Alpes, pommes de terre, fromage, crème fraîche et compote de pommes</i>	22.00 CHF

Fleischgerichte - Viandes

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites <i>Escalope de porc panée avec frites</i>	33.00 CHF
Rahmschnitzel von Schwein mit Nudeln <i>Escalope de porc à la crème avec nouilles</i>	29.50 CHF
In Olivenöl gebratene Lammfilets mit feiner Honig-Balsamico Sauce, Gemüseauswahl und Kartoffelgratin <i>Filets d'agneau à l'huile d'olive, accompagnés d'une sauce au miel et au Balsamico, légumes et gratin dauphinois</i>	51.50 CHF
Filetgulasch "Stroganoff" mit Gemüse und Kartoffelgnocchi <i>Boeuf Stroganoff</i> <i>Accompagné de legumes et de gnocchi aux pommes de terre</i>	57.00 CHF
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen, Nudeln und Gemüse <i>Emincé de veau aux champignons avec pâtes et légumes</i>	47.50 CHF
» SURF & TURF « Rindsfiletstück grilliert (200g), sautierten Riesenkrevetten mit portugiesischem Piri-Piri Gewürz und Zitronenreis <i>Tournedos de boeuf grillé et crevettes aux épices portugais</i> <i>Piri-Piri, Riz au citron</i>	63.00 CHF
Rindsfilet grilliert 200g mit Schalenkartoffeln, Gemüse und Kräuter dip <i>Filet de boeuf grillé avec des pommes de terre au four, légumes et crème fraiche aux herbes</i>	55.50 CHF

Plattenservice – Service sur plats

ab 2 Personen - à partir de 2 personnes

Châteaubriand nach Hausart, 200g Doppeltes Lendenstück, Bearnersauce, Gemüseauswahl, Pommes Frites <i>Châteaubriand maison, sauce béarnaise, diverses legumes, pommes frites</i>		66.50 CHF Pro Person / par personne
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------

Fleischfondue – Fondue de viande

ab 2 Personen - à partir de 2 personnes

Fondue chinoise, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Bouillon mit Wein, Pommes frites und Reis, leichte Saucen, Früchte <i>Fondue chinoise, fines tranches de boeuf, veau et porc, Bouillon au vin, Frites et riz, Sauces et fruits</i>	220g	47.00 CHF Pro Person / par personne
Fondue Bacchus, Kalb- und Rindfleisch in Würfel, Bouillon mit Wein, Polsterkartoffeln, leichte Saucen, Früchte. <i>Fondue Bacchus, cubes de boeuf et veau, Bouillon au vin, Pommes de terres soufflées, sauces et fruits</i>	200g	53.00 CHF Pro Person / par personne

Käsefondue – Fondue de fromage

ab 2 Personen - à partir de 2 personnes

* Käsefondue nach Hausart <i>Fondue au fromage maison</i>		30.00 CHF Pro Person / par personne
--------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------

Menü Alpfrieden

Geräucherter Lachs mit Dill-Senfsauce und Salatbouquet
Saumon fumé avec sauce moutarde à l'aneth et salade

Weissweinsuppe "Chasselas"
Soupe au vin blanc "Chasselas"

In Olivenöl gebratene Lammfilets mit feiner
Honig-Balsamicosauce Kartoffelgratin und kleiner
Gemüseauswahl
*Filet d'agneau à l'huile d'olive,
Accompagnés d'une sauce au miel et au Balsamico, légumes et un
gratin dauphinois*

Aprikosen – Sorbet mit Abricotine
Sorbet à l'abricot et eaux de vie d'abricots

68.00 CHF

Nachspeisen – Desserts

Apfelküchlein mit Vanillesauce <i>Beignets de pommes avec sauce vanille</i>	14.00 CHF
Café Gourmand Espresso oder Tee mit einer Auswahl kleiner Köstlichkeiten <i>Café gourmand, Espresso ou thé avec un assortiment de desserts</i>	14.00 CHF
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanilleeis <i>Moelleux au chocolat avec une boule de glace vanille</i>	13.50 CHF
Orangen Tiramisu <i>Tiramisu à l'orange</i>	11.50 CHF
Schokoladen-Mousse mit Rahm <i>Mousse au chocolat Chantilly</i>	11.00 CHF

Hausgemachte Waffeln

Waffel mit Puderzucker <i>Gaufre avec du sucre glace</i>	8.80 CHF
Waffel mit Nutella, Banane und Vanilleeis <i>Gaufre avec Nutella, banana et glace vanille</i>	13.30 CHF

Kinder Karte

Dino Teller – Spaghetti mit Tomatensauce <i>Spaghetti et sauce tomate</i>	9.00 CHF
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites <i>Escalope panée avec frites</i>	15.00 CHF
Feuerstein Teller – Chicken-Nuggets mit Pommes Frites <i>Nuggets de poulet avec frites</i>	15.00 CHF
Flipper Teller – Fischknusperli mit Pommes Frites oder Reis <i>Croustillants de poisson avec frites ou riz</i>	15.00 CHF
Strolchi Teller – Kalbsrahmschnitzel mit Nudeln <i>Escalope de veau à la crème avec pâtes</i>	16.00 CHF
Gemüse Beilagen <i>Accompagnement légumes</i>	3.70 CHF

* Diese Gerichte sind für Vegetarier geeignet / Mets végétariens
Inkl MwSt. TVA incl.

Herkunftsdeklaration

Rindfleisch allgemein:	Schweiz
Rindsfilet, Entrecôte, Huft:	Schweiz, Südamerika, Australien**
Kalbfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Neuseeland, Australien** Frankreich
Geflügel:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Wild:	Schweiz, Deutschland, Neuseeland
Forelle:	Schweiz, Frankreich
Egli:	Eglizucht Raron
Lachs:	Norwegen
Krustentiere:	Vietnam
Wolfsbarsch:	Atlantik

** Kann mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergene

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft.

Hotel Alpfrieden
Seestrasse 3
3992 Bettmeralp

Tel.: +41 (0)27 927 22 32
Internet: www.alpfrieden.ch
E-Mail: mail@alpfrieden.ch

* Diese Gerichte sind für Vegetarier geeignet / Mets végétériens
Inkl MwSt. TVA incl.