

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

97

Bunter Sommersalat mit Kräutercroutons
Salade d'été avec croûtons aux herbes

Rindsfilet «Gletscherspalte» mit Senfkruste,
Schalenkartoffeln und Gemüseauswahl
*Filet de boeuf croûte à la moutarde,
pommes au four et légumes*

Erdbeer-Tiramisu
Tiramisu à la fraise

62.00CHF

Vorspeisen – Entrées

13	Rinds-Carpaccio mit Parmesan-Lamellen, Olivenöl und Balsamicoessig <i>Carpaccio de boeuf avec Parmesan, huile d'olive et Vinaigre Balsamique</i>	27.50 CHF
14	6 Schnecken mit feiner Buttermischung überbacken <i>Cassolette de 6 escargots gratinés au beurre maison</i>	21.00 CHF
15	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

34	Tagessuppe <i>Potage du jour</i>	7.50 CHF
36	Frittatensuppe – Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen <i>Consommé Céléstine</i>	11.00 CHF
37	Weissweinsuppe « Chasselas » <i>Soupe au vin blanc « Chasselas »</i>	15.50 CHF
38	* Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Safran <i>Velouté de potiron au safran et graines de courge</i>	15.00 CHF
39	Gulaschsuppe im Topf <i>Potage hongrois au pot</i>	15.50 CHF

Salate – Salades

179	* Beilagen Salat <i>Accompagnement Salade</i>	6.50 CHF
161	* Grüner Salat <i>Salade verte</i>	7.50 CHF
162	* Gemischter Salat <i>Salade mixte</i>	8.50 CHF
	Gross	16.50 CHF
164	* Tomaten mit Mozzarella auf grünem Salat <i>Tomates et Mozzarella, salade verte</i>	17.50 CHF
165	* Überbackener Ziegenkäse auf Toast mit Blattsalaten, Honig und Walnüssen <i>Salade de chèvre chaud, miel et noix</i>	24.00 CHF
168	Bunter Salatteller mit gebratenen Pouletbruststreifen (Schweizer Poulet) <i>Salade composée avec des lamelles de blanc de poulet rôti (origin Suisse)</i>	26.50 CHF

Beefsteak Tatar

185	Classic Der Klassiker nach ihrem Gusto gewürzt: Mild, mittel oder feurig <i>Le Classique assaisonné selon votre goût</i>	30.50 CHF
		½ Portion
		21.00 CHF
187	Basilic Mit Basilikum, Pesto Sauce und Champignons <i>Avec du basilic, sauce pesto et champignons</i>	32.00 CHF
		½ Portion
		22.00 CHF
189	Café de Paris Mit Kräuterbutter und Peperoniwürfel <i>Avec du beurre café de Paris et poivrons</i>	32.00 CHF
		½ Portion
		22.00 CHF
191	All'Italia Pikante Variante mit Olivenöl und gehobeltem Parmesan <i>Variante piquante avec huile d'olive et copeaux de Parmesan</i>	32.00 CHF
		½ Portion
		22.00 CHF
193	Alla Siciliana Das Würzige mit Sardellenfilets, Oliven, Kapern und Zwiebeln <i>Avec filets de sardines, olives, capres et onions</i>	33.00 CHF
		½ Portion
		23.00 CHF

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

Teigwaren – Pâtes

43	Spaghetti mit Fleischsauce <i>Spaghetti bolognaise</i>	21.50 CHF
50	* Spaghetti aglio e olio mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini <i>Spaghetti aglio e olio</i> <i>à l'huile d'olive, à l'ail et aux peperoncini</i>	24.50 CHF ½ Portion 19.00 CHF
44	Pennepfanne "Noah" mit geschnetzeltem Kalbfleisch an einer sämigen Tomaten-Rahmsauce <i>Penne "Noah"</i> <i>Avec emincé de veau à la sauce tomate crémeuse</i>	30.00 CHF ½ Portion 19.00 CHF
45	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, peperoncini,</i> <i>Ail et fines herbes et filet de boeuf grillé de 100G</i>	39.50 CHF
46	* Spaghetti "Daniela" mit Schalotten, Knoblauch, Steinpilzen, Tomaten, Basilikum, Peperoncini und Parmesan-Lamellen <i>Avec échalottes, ail, bolets, tomates, basilic, piment</i> <i>et copeaux de Parmesan</i>	25.00 CHF ½ Portion 15.00 CHF

Vegetarisch - Végétariens

52	* 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>	26.00 CHF
----	--	-----------

Fische – Poissons

- | | | |
|----|---|-----------|
| 63 | 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> | 35.00 CHF |
| 64 | Gebratene Eglifilets aus Raron auf Fenchelsalat
mit Zitronen-Kräuterbutter, Gemüse und Reis mit Kürbiskernen
<i>Filets de perche de Raron rôtis sur une salade de fenouil.
Beurre au citron et aux herbes, légumes et riz aux graines de courge</i> | 53.00 CHF |
| 66 | Gebratener Lachs
mit Dill-Senfsoße, 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> | 46.00 CHF |

Schweizer Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 172 | Walliserteller 180g
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst und Käse
<i>Assiette valaisanne, Viande séchée, jambon cru, lard,
Saucisson et fromage</i> | 29.50 CHF |
| 173 | Walliser Duo: Hobelkäse und Trockenfleisch
<i>Fromage raboté et Viande séchée du pays</i> | 28.00 CHF |
| 177 | Käseschnitte mit Schinken (und mit Spiegelei +3.00 CHF)
<i>Croûte au fromage et jambon (supplément oeuf au plat 3.00)</i> | 21.00 CHF |
| 178 | Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites
<i>Saucisse de veau à rôtir aux oignons et pommes frites</i> | 21.00 CHF |
| 180 | * Äplermakkaroni mit Kartoffeln, Käse, Rahm und Apfelmus
<i>Maccaroni des Alpes, pommes de terre, fromage, crème fraîche
et compote de pommes</i> | 21.50 CHF |

Fleischgerichte - Viandes

181	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites <i>Escalope de porc panée avec frites</i>	32.50 CHF
183	Rahmschnitzel von Schwein mit Nudeln <i>Escalope de porc à la crème avec nouilles</i>	29.00 CHF
91	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>	51.00 CHF
93	Filetgulasch "Stroganoff" mit Gemüse und Kartoffelgnocchi <i>Boeuf Stroganoff Accompagné de legumes et de gnocchi aux pommes de terre</i>	56.50 CHF
94	Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und Rösti <i>Emincé de veau aux champignons, servi avec Rösti</i>	47.00 CHF
95	» SURF & TURF « Rindsfiletstück grilliert (200g), sautierten Riesenkrevetten mit portugiesischem Piri-Piri Gewürz und Zitronenreis <i>Tournedos de boeuf grillé et crevettes aux épices portugais Piri-Piri, Riz au citron</i>	62.50 CHF
84	Rindsfilet grilliert 200g mit Schalenkartoffeln und Kräuterdip <i>Filet de boeuf grillé Avec des pommes de terre au four, crème fraîche aux herbes</i>	53.50 CHF

Plattenservice – Service sur plats

ab 2 Personen - à partir de 2 personnes

- | | | |
|-----|---|--|
| 102 | Châteaubriand nach Hausart, 200g
Doppeltes Lendenstück, Bearnersauce,
Gemüseauswahl, Pommes Frites
<i>Châteaubriand maison, sauce béarnaise,
diverses legumes, pommes frites</i> | 65.50 CHF
Pro Person / par personne |
|-----|---|--|

Unsere Weinempfehlung zum Châteaubriand

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 832 | Cabernet Sauvignon Gold Barrique AOC Valais 2019 (75 cl)
C. Varonier & Söhne AG, Varen | 79.00 CHF |
|-----|---|-----------|

Entdecke die einzigartige Trouvaille-Serie von Varonier mit dem faszinierenden Cabernet Sauvignon 2019. Dieser Wein wurde vier Jahre lang liebevoll gelagert, um seine volle Reife zu erreichen. Im Glas präsentiert sich der Cabernet Sauvignon 2019 mit einer tiefen, rubinroten Farbe und verströmt verlockende Aromen von schwarzen Johannisbeeren, reifen Kirschen und einem Hauch von Kräutern. Am Gaumen entfaltet er seine volle Pracht mit einer ausgewogenen Struktur, seidigen Tanninen und einer erfrischenden Säure.

Fleischfondue – Fondue de viande

ab 2 Personen - à partir de 2 personnes

- | | | |
|-----|--|--|
| 111 | 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
45.50 CHF
Pro Person / par personne |
| 112 | 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
52.00 CHF
Pro Person / par personne |

Käsefondue – Fondue de fromage

ab 2 Personen - à partir de 2 personnes

- | | | |
|-----|--|--|
| 114 | * Käsefondue nach Hausart
<i>Fondue au fromage maison</i> | 29.00 CHF
Pro Person / par personne |
|-----|--|--|

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

Menü Alpfrieden

96

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

67.50 CHF

Nachspeisen – Desserts

353	Apfelküchlein mit Vanillesauce <i>Beignets de pommes avec sauce vanille</i>	14.00 CHF
354	Café Gourmand Espresso oder Tee mit einer Auswahl kleiner Köstlichkeiten <i>Café gourmand</i> <i>Espresso ou thé avec un assortiment de desserts</i>	13.00 CHF
355	Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanilleeis <i>Moelleux au chocolat avec une boule de glace vanille</i>	13.00 CHF
356	Sommerliches Erdbeer-Tiramisu <i>Tiramisu à la fraise</i>	11.00 CHF
357	Schokoladen-Mousse mit Rahm <i>Mousse au chocolat Chantilly</i>	10.50 CHF

Hausgemachte Waffeln

358	Waffel mit Puderzucker <i>Gaufre avec du sucre glace</i>	8.50 CHF
359	Waffel mit Nutella, Banane und Vanilleeis <i>Gaufre avec Nutella, banana et glace vanille</i>	13.00 CHF
363	Waffel der Saison mit Aprikosensorbet und Aprikosenkompott <i>Gaufre de saison avec sorbet d'abricot et compoté d'abricot</i>	13.00 CHF

Kinder Karte

121	Dino Teller – Spaghetti mit Tomatensauce <i>Spaghetti et sauce tomate</i>	9.00 CHF
122	Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites <i>Escalope panée avec frites</i>	14.90 CHF
124	Feuerstein Teller – Chicken-Nuggets mit Pommes Frites <i>Nuggets de poulet avec frites</i>	14.90 CHF
125	Flipper Teller – Fischknusperli mit Pommes Frites oder Reis <i>Croustillants de poisson avec frites ou riz</i>	14.90 CHF
126	Strolchi Teller – Kalbsrahmschnitzel mit Nudeln <i>Escalope de veau à la crème avec pâtes</i>	15.90 CHF
128	Gemüse Beilagen <i>Accompagnement légumes</i>	3.50 CHF

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

Herkunftsdeklaration

Rindfleisch allgemein:	Schweiz
Rindsfilet, Entrecôte, huft:	Schweiz, Südamerika, Australien**
Kalbfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Schweiz, Neuseeland, Australien** Frankreich
Geflügel:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Wild:	Schweiz, Europa, Neuseeland
Süsswasserfische:	Schweiz, Kanada
Egli:	Eglizucht Raron
Meeresfische:	Mittelmeer, Atlantik, Pazifik, Nordsee
Krustentiere:	Grönland, Italien, Frankreich, USA, Asien

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

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.