

♥ Willkommen im Hotel und Restaurant des alpes
bei der einheimischen Gastgeberfamilie Albrecht und Team!

🍺 Ist unsere Leidenschaft. Grosse Bierkarte. Bier-Dinner.
Bier Brett, Diplom Biersommelier uvm.



Bei uns geniesst Du neben bierigen auch regionale Köstlichkeiten.
Wir sind mit dem Label „Walliser Genuss“ ausgezeichnet.
<https://www.valais.ch/de/aktivitaeten/wein-kulinarik/restaurants-walliser-koestlichkeiten>



Speisekarte



Bierkarte



Weinkarte



Getränkekarte



aletsch.beer

Zum Einstimmen

TSCHIPPS

Leckere Tschipps (Chips) aus Gerstenmalz. Beutel à 30 g.
Erhältlich in den Aromen: Sea Salt und Paprika 2.60

 Dazu passt ein leckeres Aletsch Pale Ale Bier. 33cl 6.50



BIER BRETT

3 verschiedene Biere à 1 dl im Degustationsbrett.
Dazu feines, hausgemachtes Bier-Knoblauch-Popcorn 10



BIER SUPPE

Suppe aus Kartoffeln, Roggen, Bier
und Gemüse mit Rahm verfeinert.
Dazu servieren wir Roggen-fries 13

ROGGEN FRIES

In Rapsöl knusprig gebraten
und leicht gesalzen. Dazu Bier-Senf
zum Dippen 7

SALATE

Gemischter Salat

an French-Dressing
mit Kürbiskernen garniert
gross 16.50 / klein 7.50

Grüner Blattsalat

an Fruitresse-Himbeer-Dressing
mit Kürbiskernen garniert
gross 15.90 / klein 7

Unsere Blattsalate wachsen an der Walliser Sonne in Opa Martin's Garten.
Ein echter Genuss diese knackigen Bio-Salate vom Hausgarten!



Bier Menu ab 2 Personen

Kleine Chouera

mit Salatbukett an Himbeer-Fruitese Dressing

White IPA

Valaisanne, Wallis - CH, 5.6% vol. 1 dl
Fruchtig, herb, dezente frische Säure



Bratwurst vom Fiescher Bio Kalb

mit Bier-Senf, Rösti-Galette und Gemüsebukett

Les Doigts - ESB

7Peaks, Wallis - CH, 4.5 % vol. 1 dl
Aromen von Melasse, Dörrfrüchten und ein Hauch von Rauch



Hopfen Panna Cotta im Weck-Glas mit Himbeercoulis

Fruitese

Liefmans, Belgien, 3.8 % vol. 1 dl
Aromen von roten Früchten. Süss und säuerlich zugleich

Pro Person 66.- inkl. Aletsch Wasser mit / ohne Kohlensäure à discrétion



Dieses Bier Menu hat der
Diplom Biersommelier und
Vize-Schweizer-Meister
2017 Fabian Albrecht
zusammengestellt.

Geniesse die Sensation
der Kombination von
Speisen und den dazu
passenden Bieren.

Lust auf mehr?
Dann melde dich für das
nächste geführte
Bier-Dinner an:
www.des-alpes.ch



Walliser Genuss

WALLISER PLATTE

Der Klassiker mit leckeren luftgetrockneten Walliser Fleischwaren, Hobelkäse und AOC Roggenbrot von der Dorfbäckerei. gross 25 / klein 18



Schmecken Sie die Sonne, die hohen Berge, die saftigen Wiesen, das reine Wasser und die frische Luft? All diese guten Eigenschaften vereinen wir Walliser mit Hilfe der alten Kunst der Lufttrocknung.

RÖSTI Holzfäller Art

Hausgemachte Rösti mit knusprig gebratenem Speck und Spiegelei 24

KÄSEFONDUE classic

Der Bergklassiker mit Knoblauch & Kirsch verfeinert. Dazu servieren wir Brotwürfeli 26

CHOUERA

Chouera hat im Goms eine lange Tradition. Die feine Spezialität ist ein Gemüsekuchen, gefüllt mit allem was der damalige Keller an landwirtschaftlichen Produkten hergab.



Unsere Chouera backen wir mit Kartoffeln, Lauch, Äpfeln, Käse und Blätterteig. Dazu servieren wir einen grünen Salat an Himbeer-Fruitesse-Dressing. 25

Bier Freuden

CHOUERA-BIER-FLAN

Unsere moderne Interpretation der traditionellen Gommer Spezialität Chouera. Als Flan mit Lauch, Äpfeln, Kartoffeln, Käse, glutenfreiem Bier und Ei. Dazu servieren wir einen grünen Salat an Himbeer-Fruitessence-Dressing.

gross 25 klein 16



BIER-SENF-KÄSEFONDUE

Käsefondue verfeinert mit Senf und Bier.
Dazu servieren wir Brotwürfel 26

RANDEN-SCHNITZEL

Im köstlichen Bierteigmantel gebraten, dazu Gommer Bio Kräuter-Spaghetti, Cherrytomaten & Karotten-Bier-Coulis 29

PIZZA

Unseren hausgemachten Pizzateig verfeinern wir mit alkoholfreiem Bier.

Margherita

Tomaten, Mozzarella, Oregano 18.90

Trix

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Cherrytomaten, Pepperoni 19.90

Funghi

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Champignon 19.90

des alpes

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Champignon, Salami, Peperoncini 21

HaWallis

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Walliser Rohschinken, Ananas 21

Fleisch


RIND

Filet-Würfeli

mariniert im Aventinus Doppelbock-Bier
mit Champignons an Sojasauce.
Dazu Williamskroketten und Gemüse 45

Filet

an Kokos-Biersenf-Sauce,
Dazu Williamskroketten, Gemüse 44

Entrecôte oder **Rumpsteak** 
Kräuterbutter, Röstigalette, Gemüse 39

Beefsteak Tatare (roh)
verfeinert mit Walliser Trockenfleisch,
dazu Toastbrot und ein Salatbukett
29 / klein 19

SCHWEIN

Cordon bleu „des alpes“













vom mageren Schweins-Nierstück, gefüllt mit
Walliser Rohschinken, Käse & getrockneten
sauren Aprikosen.
Dazu Pommes frites und Gemüse 36

Schnitzel paniert

Pommes frites, Gemüse 29

Grillwurst vom Fiescher Bio Kalb

dazu Kokos-Biersenf-Sauce,
serviert mit Gommer Bio Kräuter-Spaghetti
und Gemüse 31

Du wünschst dir eine **andere Beilage**? Wir erfüllen gerne deine Wünsche. Wähle aus unserem Angebot:
Röstigalette / Pommes frites / Williamskroketten / Teigwaren / Bio Kräuter-Spaghetti / Tagesbeilage solange Vorrat
Kokos-Biersenf-Sauce    / Tomatensauce   / Kräuterbutter  / Bier-Senf    / Karotten-Bier-Coulis   

FLEISCHFONDUE Chinoise à la des alpes

Ab 2 Personen auf Vorbestellung 46 / Person
Gemischter Salat mit French-Dressing als Vorspeise.
Dünne Kalb- und Rindstranchen, welche in heisser Bouillon am Tisch selbst gekocht werden.
Dazu Pommes frites, Reis, frische Früchte und hausgemachte, kalte Saucen
(Cocktail, Senf-Rahm, Bier-Jogurt, Curry-Hopfen, Karotten-Bier-Coulis)

Fitness-Teller



Nachfolgende Leckereien werden mit einem grünen Salat an hausgemachtem Himbeer-Fruitesse-Dressing serviert.
Auf Wunsch kann das Dressing getauscht werden. Einfach fragen.

Im Sommer Bio-Blattsalate vom Hausgarten!

Martin Albrecht erntet täglich Salatköpfe & Gemüse aus dem Garten.
Mmmmh - frisch, gesund & von hier.

Quinoa-Rösti-Burger

Hausgemachter Burger-Patty aus Quinoa, Karotten, Lauch, Apfel, Haferflocken, Leinsamen und Kürbiskernen auf dem Grill gebraten.
Dazu ein Rösti-Bun und zum Dippen ein leckerer Bier-Senf 27



Rinds-Filet mit hausgemachter Kräuterbutter 38

Rinds-Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter 34

Rinds-Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 34

Cordon bleu „des alpes“ Schweinsschnitzel gefüllt mit Rohschinken, getrockneten Aprikosen & Käse 31

Schweinsschnitzel paniert 25

Allergien & Vegi Information

Folgende Piktogramme dienen Allergiker und Vegetarier als Information:



Vegi



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

Für weitere Auskünfte oder Sonderwünsche fragen einfach Deinen Gästebetreuer.

Fleisch- & Fischherkunft

Schwein: Schweiz

Rind: je nach Verfügbarkeit: Schweiz, Uruguay, Paraguay

Bratwurst: enthält Bio Kalbsfleisch CH vom Fiescher Bauer Romeo Zeiter. Schweinefleisch Schweiz.
Von der Metzgerei Nessier in Münster exklusiv für uns hergestellt.

Feel free

Soweit möglich kommen wir deinen Wünschen entgegen. Frage Deinen Gästebetreuer.

Supplement-Portionen + 3.- Franken

Kleinere Portionen für den kleinen Hunger - 3.- Franken

P.S. Die Abgabe von **Hahnenwasser** ist eine gastgewerbliche Dienstleistung.

Für Personalkosten, Gläser, Reinigung, das Wasser selbst usw. berechnen wir Preise gemäss Getränkekarte (kostbares Aletsch Wasser – ohne Transportwege).

Hahnenwasser geben wir nur beim Konsum von Flaschenweinen gratis ab:

5dl Hahnenwasser bei kleinen Flaschen, 1 Liter bei grossen Flaschen Wein.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

