

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

🍺 Ist unsere Leidenschaft. Grosse Bierkarte, Bier Brett, geführte
Bier-Dinner, Diplom Biersommelier, Aletsch Bier - das Craft-Bier...



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 Bier. 33cl 7.50



BIER BRETT

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



ROTE LINSEN SUPPE

Leckere Suppe aus Tomaten,
roten Linsen und weiteren gesunden
Köstlichkeiten 8

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 8

Grüner Blattsalat

an Fruitessse-Himbeer-Dressing
mit Kürbiskernen garniert
gross 16.50 / klein 8

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

Chouera-Bier-Flan

mit Salatbukett an Himbeer-Fruitess-Dressing



Siervoise, Wallis - CH, 4.9% vol. 1 dl
Kräuterartig herb, leichter Körper, erfrischende Säure



Grillierte Lachsschnitte

an Kokos-Biersenf-Sauce, Gommer Bio Kräuter-Spaghetti
und Cherrytomaten



Feldschlösschen, Schweiz, 5.2 % vol. 1 dl
Ein Pils mit ausgewogener Malzsüsse und Hopfenbittere



Sii-Aprikosen-Mousse im Weck-Glas



Aletsch Bier, Wallis - CH, 5.0 % vol. 1 dl
Aromen von Karamell, Brotrinde gepaart mit hopfigen Zitrusaromen

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 26 / 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 25

KÄSEFONDUE classic



Der Bergklassiker mit Knoblauch & Kirsch verfeinert. Serviert mit Brotwürfeli 26

CHOUERA



Chouera das legendäre Gericht aus dem Goms! Diese feine Spezialität ist ein Gemüsekuchen, gefüllt mit allem was der damalige Keller an landwirtschaftlichen Produkten hergab.



Unsere Chouera backen wir mit Kartoffel, Lauch, Äpfel, Käse und Blätterteig. Dazu servieren wir einen grünen Salat an Himbeer-Fruitesse-Dressing 26

Bier Freuden

CHOUERA-BIER-FLAN

Unsere moderne Interpretation der traditionellen Gommer Spezialität Chouera. Als Flan mit Lauch, Äpfel, Kartoffel, Käse, glutenfreiem Bier und Ei. Dazu servieren wir einen grünen Salat an Himbeer-Fruitesse-Dressing.
gross 26 / klein 17



BIER-SENF-KÄSEFONDUE

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

RANDEN-SCHNITZEL

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

PIZZA

Unseren hausgemachten Pizzateig verfeinern wir mit alkoholfreiem Bier.

Margherita

Tomaten, Mozzarella, Oregano 19

Trix

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Cherrytomaten, Pepperoni 21

Funghi

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Champignon 21

des alpes

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Champignon, Salami, Peperoncini 22

HaWallis

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Walliser Rohschinken, Ananas 23

Fleisch & Fisch

RIND

Filet-Würfeli

mariniert im Aventinus Doppelbock-Bier mit Champignons an Sojasauce.

Dazu Williamskroketten und Gemüse 46

Filet

an Kokos-Biersenf-Sauce,

Dazu Williamskroketten, Gemüse 46

Entrecôte

Kräuterbutter, Röstigalette, Gemüse 43

Beefsteak Tatare (roh)

verfeinert mit Walliser Trockenfleisch, dazu Toastbrot und ein Salatbukett

31 / klein 22

SCHWEIN

Cordon bleu „des alpes“

vom mageren Schweins-Nierstück, gefüllt mit Walliser Rohschinken, Käse & getrockneten sauren Aprikosen.

Dazu Pommes frites und Gemüse 38

Schnitzel paniert

Pommes frites, Gemüse 30

Grillwurst vom Fiescher Bio Kalb

dazu Kokos-Biersenf-Sauce, serviert mit Gommer Bio Kräuter-Spaghetti und Gemüse 34

Lachsschnitte

Vom Grill, dazu Kokos-Biersenf-Sauce, serviert mit Gommer Bio Kräuter-Spaghetti und Cherrytomaten 34

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   

Dies und Das

PLANTED.GÜGGELI



Planted.Chicken (Pflanzen basiertes Poulet)
auf Gemüsemischung, dazu Country Cuts 34

FLEISCHFONDUE Chinoise

Ab 2 Personen auf Vorbestellung

Gemischter Salat mit French-Dressing.
Dünne Kalb- und Rindstranchen, welche in
heisser Bouillon am Tisch selbst gekocht
werden. Dazu Pommes frites, Reis, frische
Früchte und hausgemachte, kalte Saucen.
46 pro Person

Fitness-Teller



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

Im Sommer Bio-Blatssalate vom Hausgarten!

Martin erntet täglich Salatköpfe aus seinem Garten. Mmmmh - frisch, gesund & von hier!

RINDS-FILET mit hausgemachter Kräuterbutter 41

RINDS-ENTRECÔTE mit hausgemachter Kräuterbutter 38

CORDON BLEU „des alpes“ Schweinsschnitzel gefüllt mit Rohschinken, getrockneten Aprikosen
und Raclettekäse 33

QUINOA-RÖSTI-BURGER



Hausgemachter Burger-Patty aus Quinoa, Karotten, Lauch, Apfel, Haferflocken und Kürbiskernen,
auf einem Rösti-Bun, Bier-Senf zum Dippen und Salatbukett. 30

Allergien & Vegi Information

Folgende Piktogramme dienen Allergiker und Vegetarier als Information:



Vegi



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

Für weitere Auskünfte oder Sonderwünsche frage einfach Deinen Gästebetreuer.

Fleisch- & Fischherkunft

Schwein: Schweiz

Rind: je nach Verfügbarkeit: Schweiz, Uruguay, Paraguay

Bratwurst: enthält Bio Kalbsfleisch Schweiz vom Fiescher Bauer Romeo Zeiter und Schweinefleisch aus der Schweiz. Die Wurst wird von der Metzgerei Nessier exklusiv für uns hergestellt.

Lachs: Zucht Färöer Nordostatlantik

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Getränkemenu



* Walliser Genuss



Warme Getränke	20cl	30cl	50cl
Milch (warm oder kalt)	4.10	4.30	5.90
Ovo, Schokolade Caotina classic	4.50		
Schokolade mit Rhum & Rahm	9.90		
Latte macchiato, Cappuccino	4.50		
Kaffee crème*, Espresso*	4.30		
Doppelter Espresso	5.20		
Espresso corretto mit Grappa	6.00		
Diverse Teesorten	4.30		
Tee mit Wein	6.00		
Punch ohne Alkohol	4.50		
Irish-Kaffee, Kaffee Baileys	9.90		
Kaffee-Fertig (Kernobst, Kräuter)	8.50		
Kaffee Amaretto	9.90		

Tafelgetränke Flaschen	33cl	50cl	100cl
Arkina blau 50cl/grün 50cl & 100cl		5.50	9.50
Rivella rot/blau. Coca Cola/zero	4.80		
Schweppes Tonic, Bitterlemon	20cl	4.80	
Sanbitter	10cl	4.80	

Tafelgetränke Offenausschank	30cl	50cl	100cl
Aletsch-Wasser*	4.10	5.00	7
Softgetränke & Eistee	4.30	5.90	10

Fruchtsäfte Flaschen	20cl	25cl
Walliser Aprikosen oder Birnen Nectar*		6
Orangensaft, Tomatensaft	5	

Bier	20cl	30cl	50cl
vom Fass Hopfenperle	4.10	4.30	7
Aletsch Bier Limited Edition*		7.50	
Apfelwein (Suure Moscht) in der Bügelflasche			7

Hauswein G. & J. Cina*	5cl	10cl	30cl	50cl
Weiss: Fendant, Johannis	3.90	4.40	13.20	22
Rot: Dôle, Pinot noir	3.90	4.40	13.20	22
Rosé: Dôle Blanche	3.90	4.40	13.20	22



Mehr Bier & Wein auf unserer Wein- & Bierkarte

Aperitif	4cl
Campari, Martini, Appenzeller, Pastis	6
Cynar, Sherry Dry, Porto	6

Spirituosen – Long Drinks - Cognac	2cl
Williamine*, Abricotine*, Marc de Dôle* 43%	7.50
Barrique Vieil Abricot* V. Prune* V. Williams* 40%	8
Whisky 1815 / 13 Sterne* 42%	9
Grappa 40%, Calvados 40%	8
Kernobst, Kirsch, Kräuter, Pflümüli 40%	7.50
Vodka 40%, Gin Gordon's / Bacardi 37.5%	7.50
Cognac Courvoisier / Biscuit 40%	9
Gin Tonic, Vodka, Bacardi mit O-Saft / Cola	4 cl 10

Liköre	2cl	4cl
Hopfen-Tropfen Likör 30.5%	8	
Apricot Liqueur* 28%, William Liqueur* 35%	8	
Baileys 40%		8



Bierkarte



aletsch.beer



BIER DINNER

mit Fabian Albrecht, Biersommelier

Lerne neue und interessante Bierstile kennen.
Am Bier-Dinner führt dich der Biersommelier
durch die Welt der Biere und des Geschmacks.

Bier-Dinner & Hausbrauerei Aletsch Bier

geführtes Bier-Dinner
6 Gang Menu
8 x 1dl passende Biere
Wasser à discretion

Das Herzensprojekt vom Bier-
sommelier Fabian Albrecht.
Gebraut in der Küche in streng
limitierten Mengen.
Nur im "des alpes" erhältlich!



greatest glacier of the alps



Boutique & Bier-Hotel



Im Dorfzentrum Fiesch
Parkplatz beim Hotel
Bikegarage
Rasenliegewiese
Lift
gratis WiFi 300 Mbps

Herzlich Willkommen im
familiengeführten Boutique-
& Bier-Hotel des alpes
Fiesch. Fühle Dich wie
zuhause bei einheimischen
Gastgebern.