

Herzlich willkommen bei uns im historischen Hotel Ofenhorn

Zeit für Genuss

Einmal angekommen, bleibt die Zeit stehen. Lassen Sie die Seele baumeln und sich von uns im historischen Ambiente aus der Belle Époque oder auf unserer wunderbaren Gartenterrasse im Schatten der Ebereschen kulinarisch verwöhnen.

Qualität vor Quantität

Unser Küchenchef Robin Raboud und sein Team kochen Gerichte, die der Saison angepasst sind. Die Verbundenheit zur Natur, zum Ort, dem Tal und der Region sind uns dabei besonders wichtig. Bei der Zusammenstellung unseres kulinarischen Angebotes legen wir Wert auf qualitativ hochstehende Produkte, die wenn immer möglich aus der Region und der Schweiz stammen. Zur Umwelt und den natürlichen Ressourcen tragen wir Sorge und unterstützen die regionale Wertschöpfungskette bestmöglich mit dem Einkauf bei lokalen Händlern.

Wir wünschen e Güete!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'R. Hüppi', with a stylized flourish extending to the right.

Regula Hüppi & Team

Vorspeisen

Tagessuppe Soupe du jour		CHF 9.–
Grüner Salat Salade verte		CHF 6.–
Gemischter Salat Salade mêlée	klein gross	CHF 8.50 CHF 11.50
Walliser Quiche mit Lauch und Speck, dazu ein Salatbouquet Quiche valaisanne aux poireaux et lard accompagné de salade	klein	CHF 11.50
Gratinierter Ziegenkäse unter der Kräuterkruste, auf einem Salatbeet Fromage de chèvre gratinée sous une croûte des herbes, sur un lit de salade		CHF 12.50
Rindscarpaccio mit Rucola und Binntaler Hobelkäse Carpaccio de boeuf servi avec rucola et fromage à rebibes du Binntal		CHF 19.50
Walliser Teller Assiette valaisanne		CHF 26.–
Binntaler Hobelkäse-Teller Assiette de fromage à rebibes du Binntal		CHF 22.–

Hauptspeisen

Geschmorter Pouletschenkel aus Simplon Dorf,
mit Weisswein-Thymiansauce,
Risolée-Kartoffeln und Saisongemüse

CHF 29.–

Cuisse de poulet braisée à la sauce au vin blanc et thym,
pommes risolées et légumes de saison

Rib Eye-Steak mit Portwein-Jus,
Pommes frites und Gemüse

CHF 36.–

Entrecôte parisienne, jus au porto,
pommes frites et légumes

Fitness-Teller mit gebratener Pouletbrust
und gemischtem Salat

CHF 22.–

Salade “fitness” avec blanc de poulet et salade mêlée

Saltimbocca von der Kalbshüfte
mit Walliser Rohschinken, dazu Tagliatelle und Gemüse

CHF 39.–

Saltimbocca de veau avec jambon cru valaisan,
tagliatelles et légumes

Gommer Cholera mit Salat

CHF 23.–

Cholera du Conche avec salade

... noch mehr

Bergkäse-Ravioli mit jungem Blattspinat
und Spargel in Rahmsauce

Ravioli au fromage des montagnes servi avec asperges
et jeunes pousses d'épinard dans une sauce à la crème

CHF 26.–

Steinpilz-Risotto mit Spargel

Risotto aux cèpes et asperges

CHF 25.–

Walliser Quiche mit Lauch und Speck,
dazu ein Salatbouquet

Quiche valaisanne aux poireaux et lard accompagné de salade

CHF 19.50

Kindergerichte

Tagliatelle Napoli

Tagliatelles à la sauce tomates

CHF 9.–

Tagliatelle mit Bolognese-Sauce

Tagliatelles à la sauce bolognese

CHF 12.–

Chicken Nuggets mit Pommes frites

Chicken Nuggets avec pommes frites

CHF 12.–

Dessert

Vanille-Crème brûlée mit Passionsfrucht-Coulis CHF 9.50
Crème brûlée à la vanille et coulis de fruit de la passion

Kleines Käse-Dessert CHF 13.50
Assiette de fromages assortis

Glacé

Vanille, Schokolade, Mocca, Pistache, 1 Kugel CHF 3.50
Aprikose, Zitrone, Joghurt, Caramel mit Rahm CHF 1.50
Vanille, chocolat, café, pistache,
abricot, citron, yaourt, caramel

Deklarationen

Herkunftsdeklaration

Unser Fleisch ist Schweizer Fleisch mit Ausnahme der Chicken Nuggets (Brasilien, Thailand).

Deklaration der Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Servicemitarbeiter auf Anfrage gerne.

Das Hotel und seine Geschichte

Im Jahr 1883 eröffneten Maria und Josef Schmid-Kräig im entlegenen Binntal ein Berghotel für Gäste aus England. Unter der Leitung von Maria Schmid, der Hotelière, florierte das Hotel von Anfang an und so erhielt es bereits 1897 einen Anbau auf der Nordseite. 1923 wurde das elektrische Licht eingerichtet. Während des 2. Weltkrieges diente das Haus als Truppenunterkunft, anschliessend wurde es vollständig erneuert; dabei entstand das Walliser Stubji im Erdgeschoss. In den 1960er Jahren kam die Zentralheizung dazu, nun war das Hotel wintertauglich.

Nach drei Generationen verabschiedete sich die Familie Schmid vom Betrieb. Danach blieb das Haus drei Jahre geschlossen, bis es von der Pro Unter- und Mittelgoms AG wieder in Betrieb genommen wurde. Nach erneuten Schwierigkeiten und als das Hotel im Jahr 1985 vor dem Aus stand, rettete die Genossenschaft Pro Binntal das wertvolle Baudenkmal aus der Belle Époque, der Pionierzeit der Schweizer Hotellerie.

Nach der gelungenen Sanierung der Aussenfassaden in den 1990er Jahren wagte sich die Genossenschaft Pro Binntal 2007 an eine Gesamt-erneuerung mit Unterstützung der Denkmalpflege. In mehreren Etappen erhielten dabei alle öffentlichen Räume im Erdgeschoss und zahlreiche Gästezimmer eine behutsame Erneuerung nach historischen Vorbildern. Im Eingangsbereich konnten die originalen Wanddekorationen restauriert werden, der Speisesaal sowie zahlreiche Gästezimmer wurden nach Befund restauriert und wieder mit Tapeten nach historischem Vorbild ausgestattet. Diese sorgfältigen Arbeiten erhielten 2013 eine Anerkennung durch den Spezialpreis der Icomos-Jury für die fundierte Spurensuche in einem wichtigen Hotel in den Alpen und die kontinuierliche Restaurierung der Anlage. Bereits seit 2008 ist das Hotel Ofenhorn Mitglied von Swiss Historic Hotels.