

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.– |
| Herbst-Salat mit Kürbis-Streifen, caramelisierten Maronen und Rotkabis Salade d'automne avec tranches de courge, marrons caramélisées et choux rouge | klein | CHF 9.50 |
| | gross | CHF 15.– |
| Gratiniertes Ziegenkäse mit einer Feigen-Kruste, serviert auf einem Herbst-Salatbeet mit Baumnüssen und karamelisierten Birnenstreifen Fromage de chèvre sous une croûte de figues, servi sur un lit de salade d'automne et poires caramélisées | | CHF 12.50 |
| Walliser Teller Assiette valaisanne | | CHF 26.– |
| Binntaler Hobelkäse-Teller Assiette de fromage à rebibes du Binntal | | CHF 22.– |

Hauptspeisen

Schweinshuft-Plätzli mit Pfeffersauce,
Risolée-Kartoffeln und Saisongemüse
Escalope de porc à la sauce au poivre, pommes risolées et légumes

CHF 24.–

Rib Eye-Steak mit Cornalin-Jus,
Pommes frites und Gemüse
Entrecôte parisienne, jus au Cornalin,
pommes frites et légumes

CHF 38.–

Gommer Cholera mit Salat
Cholera du Conche avec salade

CHF 23.–

Tagliatelle mit Bolognese-Sauce
Tagliatelles à la sauce bolognese

CHF 22.50

Herbstpilz-Risotto
Risotto aux champignons d'automne

CHF 25.–

Hagebutten-Ravioli mit Pilzrahmsauce
und Rotkohl

CHF 27.–

Ravioli au cynorrhodon à la sauce aux champignons d'automne
et choux rouge

Kindergerichte

| | |
|---|----------|
| Tagliatelles Napoli Tagliatelles à la sauce tomate | CHF 9.– |
| Tagliatelle mit Bolognese-Sauce Tagliatelle à la sauce bolognese | CHF 12.– |
| Chicken Nuggets mit Pommes frites Chicken Nuggets avec pommes frites | CHF 12.– |
| Portion Pommes frites Portion pommes frites | CHF 7.50 |

Dessert

| | |
|--|-----------|
| Vanille-Orangen-Crème brûlée Crème brûlée à la vanille et à l'orange | CHF 9.50 |
| Schokoladen-Lavaküchlein mit Vanilleglace (mind. 12 Min.) Moelleux au chocolat, glace vanille (min. 12 minutes) | CHF 11.– |
| Vermicelles mit Meringues und Rahm Vermicelles avec meringue et chantilly | CHF 8.50 |
| Kleines Käse-Dessert Assiette de fromages assortis | CHF 13.50 |

Glacé

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

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 Mittलगoms 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.