

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 CHF 9.–
Soupe du jour

Grüner Salat CHF 6.–
Salade verte

Herbst-Salat mit Kürbis-Streifen klein CHF 9.50
caramelisierten Marroni und Rotkohl gross CHF 15.–
Salade d'automne, lamelles de potiron
marrons caramélisées et choux rouge

Gratinierter Ziegenkäse mit einer Feigen-Walnuss-Kruste CHF 12.50
serviert auf einem Herbst-Salatbeet, mit gerösteten
Walnüssen und karamelisierten Birnenstreifen
Fromage de chèvre avec croûte de figues
salade d'automne, noix et poires caramélisées

Rindscarpaccio mit Walnuss-Öl CHF 19.50
Salat und Binntaler Hobelkäse
Carpaccio de boeuf, huile de noix
salade et fromage à rebibes du Binntal

Hausgemachte Wildterrine CHF 13.–
mit Kürbis-und Preiselbeer-Chutney
Vogelbeeren aus dem Hotelgarten und Salatbouquet
Terrine de gibier, chutney de potiron et d'airelles
baies de sorbier du jardin et salade

Hauptspeisen

Geschmorter Pouletschenkel mit Apfel-Thymiansauce Risolée-Kartoffeln und herbstlichem Gemüse Cuisse de poulet braisée, sauce pomme-thym pommes risolées et légumes d'automne	CHF 29.50
Rib Eye-Steak mit Cornalin-Jus Pommes frites und Gemüse Entrecôte parisienne et son jus au Cornalin pommes frites et légumes	CHF 38.–
Medaillons vom Reh mit Preiselbeer-Jus hausgemachten Spätzli, Marroni und Rotkohl Medaillons de chevreuil, jus aux airelles spatzli maison, marrons et choux rouge	CHF 34.–
Gommer Cholera mit Salat Cholera de Conche avec salade	CHF 23.–
Herbstpilz-Risotto Risotto aux champignons d'automne	CHF 25.–
Hagebutten-Ravioli mit Pilzrahmsauce und Rotkohl Raviolis au cynnorrhodon sauce aux champignons d'automne et choux rouge	CHF 27.–

Kindergerichte

Tagliatelle Napoli Tagliatelles tomate	CHF 9.–
Tagliatelle mit Bolognese-Sauce Tagliatelles bolognese	CHF 12.–
Chicken Nuggets mit Pommes frites Chicken Nuggets, pommes frites	CHF 12.–
Portion Pommes frites Portion pommes frites	CHF 7.50

Dessert

Vanille-Orangen Crème brûlée Crème brûlée vanille-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, Zimt	1 Kugel	CHF 3.50
Vanille, chocolat, café, pistache, abricot, citron, yaourt, caramel, fraise, cannelle	mit Rahm	CHF 1.50

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.