

# Mit einem herzlichen TAGWOHL begrüssen wir Sie bei uns.

## **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.

## **Sie sind mit Abstand die Besten!**

Merci für die Einhaltung der aktuellen Regelungen und den respektvollen Umgang miteinander.

## **Wir wünschen e Güete!**



Regula Hüppi & Team

# Vorspeisen

|   |                |                       |
|---|----------------|-----------------------|
| Tagessuppe<br>Soupe du jour   |                | CHF 9.–               |
| Grüner Salat<br>Salade verte  |                | CHF 6.–               |
| Gemischter Salat<br>Salade mêlée  | klein<br>gross | CHF 8.50<br>CHF 14.50 |
| Gratinierter Ziegenkäse unter der Kräuterkruste,<br>auf einem Salatbeet<br>Fromage de chèvre gratinée sous une croûte des herbes,<br>sur un lit de salade |                | CHF 12.50             |
| Walliser Quiche mit Lauch und Speck,<br>dazu ein Salatbouquet<br>Quiche valaisanne aux poireaux et lard accompagné de salade                              | klein          | CHF 11.50             |
| Walliser Teller<br>Assiette valaisanne  |                | CHF 26.–              |
| Binntaler Hobelkäse-Teller<br>Assiette de fromage à rebibes du Binntal  |                | CHF 22.–              |

# Hauptspeisen

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

CHF 38.–

Entrecôte parisienne, jus au Cornalin,  
pommes frites et légumes

Blankett vom Binner Kalb\*  
mit Tagliatelle

CHF 32.–

Blanquette de veau avec tagliatelles

Saltimbocca von der Kalbshuft\*  
mit Walliser Rohschinken,  
Risolée-Kartoffeln und Saisongemüse

CHF 43.50

Saltimbocca de veau avec jambon cru valaisan,  
pommes risolée et légumes

Gommer Cholera mit Salat

CHF 23.–

Cholera du Conche avec salade

Walliser Schwarznasen-Lammragoût  
mit Polenta und Saisongemüse

CHF 32.–

Ragout d'agneau «nez noir valaisan», polenta et légumes

\* Das Kalbfleisch stammt von der Familie Christen in Binn  
La viande de veau est de la famille Christen à Binn

## ... und noch mehr

Walliser Quiche mit Lauch und Speck, gross CHF 19.50  
dazu ein Salatbouquet  
Quiche valaisanne aux poireaux et lard accompagné de salade

Steinpilz-Risotto CHF 25.–  
Risotto aux cèpes

Pasta «Ofenhorn» CHF 24.50  
mit Tomatensauce, gebratenen Peperoni,  
Zucchini und Zwiebeln  
Pâtes «Ofenhorn» à la sauce tomate, avec poivrons rôtis,  
courgettes et oignons

... mit Schweinsgeschnetzeltem CHF 28.50  
... avec emincé de porc

# Kindengerichte

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

# Dessert

Vanille-Crème brûlée mit Passionsfrucht-Coulis CHF 10.50  
Crème brûlée à la vanille et coulis de fruit de la passion

Schokoladen-Lavaküchlein mit Vanilleglace (mind. 10 Min.) CHF 12.50  
Moelleux au chocolat, glace vanille (min. 10 minutes)

Kleines Käse-Dessert CHF 13.50  
Assiette de fromages assortis

# Glacé

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

# **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.