

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 ä Güätä!



Regula Hüppi & Team

Vorspeisen

Tagessuppe Soupe du jour		CHF 9.–
Grüner Salat Salade verte		CHF 6.–
Bunter Frühlingssalat mit Kräutercroûtons und Erdbeer-Estragon-Vinaigrette	klein gross	CHF 8.50 CHF 14.50
Salade printanière, croûtons d'herbes, vinaigrette fraise-estragon		
Gratinierter Ziegenkäse unter der Kräuterkruste, auf einem Salatbeet		CHF 12.50
Fromage de chèvre gratinée sous une croûte des herbes sur lit de salade		
Walliser Teller Assiette valaisanne		CHF 26.–
Binntaler Hobelkäse-Teller Assiette de fromage à rebibes du Binntal		CHF 22.–

Hauptspeisen

Schweins-Steak mit Pfeffer-Jus
Risolée-Kartoffeln und Frühlingsgemüse

CHF 25.50

Steak de porc, sauce poivre,
pommes risolées et légumes du printemps

Schweins-Plätzli mit Walliser Rohschinken,
Spargel, Hollandaise-Sauce und Tagliatelle

CHF 29.50

Escalope de porc, jambon cru valaisan,
asperges, sauce hollandaise, tagliatelles

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

CHF 40.–

Entrecôte parisienne, jus au Cornalin,
pommes frites et légumes

Gommer Cholera mit Salat

CHF 23.–

Cholera du Conche avec salade

... und noch mehr

Safran-Rollgersotto mit Spargel Risotto d'orge perlé au safran, asperges	CHF 25.–
Tagliatelle mit Bolognese-Sauce Tagliatelles, sauce bolognese	CHF 24.50
Frühlingsgemüse-Quiche mit Cherry-Tomaten, Ricotta, Spinat, Raclettekäse und Salatbouquet Quiche printanière, tomates cerises, epinard, ricotta, fromage à raclette et bouquet 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 14.–
Chicken Nuggets mit Pommes frites Chicken Nuggets avec pommes frites	CHF 14.50
Portion Pommes frites Portion pommes frites	CHF 7.50

Dessert und Glacé

Zitronen-Tonkabohnen Panna Cotta
mit frischen Erdbeeren

Panna cotta au citron et fève de tonca,
fraises fraiches

CHF 9.–

Schokoladen-Mousse

Mousse au chocolat

CHF 8.50

Kleines Käse-Dessert

Assiette de fromages assortis

CHF 13.50

Glacé

Vanille, Schokolade, Erdbeer,
Pistache, Joghurt, Caramel, Mocca
Aprikose-Sorbet, Zitronen-Sorbet

Vanille, chocolat, fraise, pistache,
yaourt, caramel, café,
sorbet abricot, sorbet citron

1 Kugel CHF 3.50
mit Rahm CHF 1.50

Deklarationen

Herkunftsdeklaration

Unser Fleisch ist Schweizer Fleisch.

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.