

# 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 einen guten Appetit.**



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 14.50
Duett vom Ziegenkäse mit grillierten Aprikosen und Aprikosen-Chutney Duo de fromage de chèvre abricots grillés et son chutney		CHF 16.–
Walliser Quiche mit Lauch und Speck, dazu ein Salatbouquet Quiche valaisanne aux poireaux et lard, accompagné de salade		CHF 12.–
Walliser Teller Assiette valaisanne		CHF 26.–
Binntaler Hobelkäse-Teller Assiette de fromage à rebibes du Binntal		CHF 25.–

# Hauptspeisen

Schweins-Steak Walliser Art  
mit Raclettekäse überbacken, Tomaten,  
Tagliatelle und Saisongemüse

CHF 26.–

Steak de porc valaisan,  
gratiné au fromage à raclette, tomates,  
tagliatelles et légumes de saison

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  
Cholera du Conche avec salade

CHF 24.–

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

CHF 23.50

Safran-Rollgersotto mit Fenchel  
Risotto d'orge perlé au safran, fenouil

CHF 26.–

## ... und noch mehr

«Pasta Ofenhorn» mit Tomatensauce, gebratenen Peperoni, Zucchini und Zwiebeln «Pasta Ofenhorn» à la sauce tomate, poivrons rôtis, courgettes et oignons	CHF 25.50
... mit Schweinsgeschnetzeltem ... avec emincé de porc	CHF 29.50
Tagliatelle mit Bolognese-Sauce Tagliatelles à la sauce bolognese	CHF 24.50
Fitness-Teller mit gebratener Pouletbrust Salade «fitness» avec blanc de poulet et salade mêlée	CHF 23.–

# Kindergerichte

Penne Napoli Penne à la sauce tomates	CHF 9.–
Tagliatelle mit Bolognese-Sauce Tagliatelles à la sauce bolognese	CHF 14.–
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Schweizer Filet-Fleisch, dazu Pommes frites Chicken Nuggets fait maison avec filet de poulet, accompagné de pommes frites	CHF 19.50
Portion Pommes frites Portion pommes frites	CHF 7.50

## Dessert und Glacé

Schokoladen-Mousse Mousse au chocolat	CHF 9.–
Vanille-Crème brûlée mit Passionsfrucht-Coulis Crème brûlée à la vanille, coulis de fruit de la passion	CHF 10.50
Kleines Käse-Dessert Assiette de fromages assortis	CHF 13.50

## Glacé

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

# **Deklarationen**

## **Herkunftsdeklaration**

Unser Fleisch ist ausschliesslich 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 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.