

伝統料理/ Klassische Fleischgerichte

11:30~14:00, 18:00~22:00 までご注文いただけます。 / Serviert von 11:30 – 14:00 & 18:00 – 22:00

「スールモツケ風」マリネしたビーフの蒸煮、紫キャベツとりんご、マッシュポテト添え Rindssauerbraten „Suure Mocke“ mit Gemüse und Kartoffelschnee <BEObeef>	Fr. 33.-- (1/2) Fr. 28.--
「マダガスカル風」ビーフステーキ、ペッパーソース、桃とクリーム、フライドポテト添え Rindshuftsteak „Madagaskar“ an Pfeffersauce mit Rahmpfirsich Pommes frites <BEObeef>	Fr. 35.50
「チロル風」サーロインステーキ、玉ねぎとトマトの角切り、野菜とローズマリー・ポテト添え Rindsentrecôte „Tiroler Art“ mit Zwiebeln & Tomatenwürfeln; Gemüse und Rosmarinkartoffeln	Fr. 39.50

ダブルサーロインステーキのグリル (最小2人前より) / Entrecôte double (mind. 2 Pers.)

レシュティ、野菜、ベルレーゼ & ペッパーソース添え (1人前) Fr. 50.50

ディジョン風ポークフィレのグリル、野菜とフライドポテト添え Schweinsfilet von Grill „Dijonnaise“ mit Gemüse garnitur; Pommes frites	Fr. 38.50
仔牛肉のカツレツ、クランベリーとグリルトマト、パセリ・ポテト添え Original Kalbs-Wienerschnitzel mit Preiselbeeren; Grilltomate & Petersilienkartoffeln	Fr. 36.50
仔牛肉のサルティンボッカ(生ハムをはさんでグリル);ブロッコリー、グリルトマト、ヌードル Kalbsrahmschnitzel „Saltimbocca“ mit Rohschinken; Brokkoli, Grilltomate & Nudeln (1/2)	Fr. 38.50 Fr. 33.40
チューリッヒ風仔牛肉のマッシュルームクリームソース煮、レシュティ添え Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ - mit Pilzrahmsauce, Grilltomate, Rösti (1/2)	Fr. 34.50 Fr. 29.50
カシミール風仔牛肉のカレーソース煮、フルーツとライス添え Kalbsgeschnetzeltes „Casimir“ - mit Currysauce und Früchten garniert; Reis (1/2)	Fr. 38.50 Fr. 33.50

「パラグライダーのフライパン料理」/ Paraglider-Pfanne:

ポークカツレツ、マッシュルーム、ベーコン、
たまねぎとローストポテト添え、ミニフライパン入り Fr. 32.50

魚料理/ Felchen frisch aus unseren Seen

白身魚のフライ、タルタルソース、ボイルドポテト添え Felchenfilets im Bierteig gebacken, Tatarensauce; Salzkartoffeln (1/2)	Fr. 30.50 Fr. 25.50
おばあちゃん風白身魚のソテー、洋ナシとバター、パセリ・ポテト添え Gebratene Felchenfilets „Grosis Art“ mit Birnenwürfeln & Butter; Peterlikartoffeln (1/2)	Fr. 31.50 Fr. 26.50
スチームした白身魚、サフランソース、野ライス添え Felchenfilets gedünstet an Safransauce, Gemüsereis (1/2)	Fr. 33.-- Fr. 28.50
スチームサーモン、ディルソース、パステイスとボイルドポテト添え Lachsschnitzel gedünstet an Dillsauce mit Pastis, Salzkartoffeln	Fr. 33.50

ベジタリアン料理 / Fleischlos fein...

野菜のエスキャロップ、リコッタチーズとほうれん草のトッテリ - ニ、トマトソース Fr. 20.80
Gemüseschnitzel mit Ricotta & Spinat Tortellini an Tomatensauce

野菜カレー、アーモンド・ライス添え / Gemüsecurry im Mandel-Reisring Fr. 21.--

このメニューは最少 2 人前より/ Gerichte für mind. 2 Personen

チーズフォンデュ/ Käsefondue

スイス・チーズフォンデュ	チーズフォンデュ「ヴァレー州風」トマト入り
Käsefondue klassisch (1 人前) Fr. 24.50	Käsefondue „Walliser Art“ (1 人前) Fr. 27.50
チーズフォンデュ・「狩人」マッシュルーム入り	チーズフォンデュ「フィッシュ風」スモークサーモン
Käsefondue „Jägerart“ (1 人前) Fr. 27.50	Käsefondue „Fischerart“ (1 人前) Fr. 28.50

おすすめの追加 / ...dazu empfehlen wir :

皮付きボイルドポテト / Portion Gschwellti Fr. 5.80

きゅうりと小玉ねぎのピクルス / Essiggurken & Siberzwiebeln Fr. 4.80

チーズフォンデュ一人前 / Käsefondue für eine Person: 上記料金にプラス + Fr. 5.00

ラクレット食べ放題/ Raclette - à discretion

スライスしたスイスチーズ、ベーコン、オニオン、マッシュルーム、トマト、小きゅうりと小玉ねぎのピクルス、
パイナップル、皮付きボイルドポテト、サラダビュッフェ付 お好きなだけ召し上がってください！

最少 2 人前より/ Mind.2 Pers (1 人前) Fr. 44.50 お子さまは年齢 x Fr. 3.--

フォンデュシノワーズ - 食べ放題 - ミートフォンデュ
Fondue chinoise - à discretion - Fondue bourguignonne

フォンデュシノワーズ

しゃぶしゃぶ風

ビーフ、ターキー、エビ、野菜、

自家製ソース、ライス、サラダビュッフェ付

最少 2 人前より/ Mind.2 Pers (1 人前) Fr. 48.50 お子さまは年齢 x Fr. 3.50

ミートフォンデュ

ポットのオイルで揚げます。

自家製ソース、フライドポテト、サラダビュッフェ付

お気に召すまま/ Castello - Plausch - à discretion

下記フォンデュ・シノワーズ、卓上ミックス・グリル、ラクレット食べ放題 :

Fondue Chinoise, Tischgrill, Raclette à discretion:

最少2人前より/Min.2 Pers. (一人前) Fr. 54.50

お子さまは年齢 xFr. 3.50

フォンデュ・シノワーズ(しゃぶしゃぶ風フォンデュ)/ Fondue Chinoise:

ビーフとターキーの薄切り、ブラックタイガー(エビ)、オリエンタル野菜ミックス

卓上ミックス・グリル/ Tischgrill:

ポークとダチョウのミニ・ステーキ、ベーコン、ミニ・ソーセージ、マッシュルーム、オニオン、トマト

ラクレット/ Raclette:

とろかせたラクレットチーズとボイルしたポテト/ Chüstiger Raclette Käse

つけ合わせ/ Beilagen und Garnituren:

自家製ソース、キュウリのピクルス、小玉ねぎのピクルス、フルーツマスタード、アスパラガス、オリーブ、パイナップル&ピーチ、ビュッフエ・サラダ、ボイルドポテト、ライス

軽食/ Tageskarte

ギリシャ風サラダ : レタス、きゅうり、トマトとピーマン、フェタチーズ、オリーブ... Griechischer Salat (März – September)	Fr. 18.50
ラムレタスのサラダ(3~9月限定) : ベーコン、マッシュルーム、オニオン、卵、クルトン添え Nüssler Salat (September – März)	Fr. 16.50
ソーセージサラダ、オニオン、イタリアンドレッシング、グリーンサラダ(チーズ付+ FR. 2.--) Wurstsalat mit Zwiebeln garniert mit Blattsalaten (mit Käse + Fr. 2.-)	Fr. 17.80
春巻き 4 個、スパイシーソース付、サラダ添え Frühlingsrollen (4 Stück) mit pikanter Sauce und Salatgarnitur	Fr. 20.80

レシュティ (スイス風ハッシュポテト: ミニフライパンでお出しします)

...knusprig gebraten, im Pfännchen auf dem Holzteller serviert:

レシュティ「マルガリータ」: トマト、モッツアレラチーズ、オレガノ入り	Fr. 20.50
Rösti „Margherita“ (Vegi)... mit Tomaten & Mozzarella überbacken, Oregano	(1/2) Fr. 17.50
「農家のお祭り」レシュティ: 仔牛肉の焼ソーセージとオニオンソース添え	Fr. 20.80
Chilbi Rösti ...mit Kalbsbratwurst und viel Zwiebelsauce	
「狩人」レシュティ: マッシュルームのクリームソース煮込み添え	Fr. 21.80
Jäger Rösti ...mit Rahm verfeinert Pilzragout	(1/2) Fr. 18.50
スイス・レシュティ: スイスチーズ、ベーコン、オニオン入り	Fr. 21.80
Schweizer Rösti...mit Käse überbacken, Speckwürfeli und Zwiebeln	(1/2) Fr. 18.50
ヴァレー州風レシュティ: スイスチーズ、目玉焼きのせ	Fr. 21.80
Walliser Rösti...mit Käse überbacken und einem Spiegelei	(1/2) Fr. 18.50
当店特製レシュティ: ハム、チーズ、ベーコン、オニオン、目玉焼きのせ	Fr. 24.80
Rösti „Des Alpes“, mit Schinken und Käse überbacken, knusprig gebraten	(1/2) Fr. 21.50

ヴァレー州風トースト : トマト、ラクレットチーズ、目玉焼きのせて焼いたもの Toast Walliser Art, mit Tomaten und Raclettekäse überbacken, mit Spiegelei	Fr. 18.50
アルペンマカロニ、アップルムース添え / Äppler Makkaroni mit Apfelmus (vegi)	Fr. 18.50
スパゲティ: ペスト(ガーリックとバジル)、トマトソース、またはミートソース Spaghetti mit Pesto (vegi), Tomaten- oder Bolognaise-Sauce	Fr. 18.50
ハンバーガーとフライドポテト (チーズバーガー + Fr. 2.--) Hamburger mit Pommes frites, garniert (mit Käse + Fr. 2.-)	Fr. 18.50
「ベルン風ソーセージ」 チーズ、ベーコン、フライドポテト添え „Berner-Würstel“ mit Käse gefüllte und mit Speck umwickelte Würstel, Pommes frites	Fr. 18.50
ホームメイドパイ、仔牛肉のマッシュルームソース煮、ライス、グリーンピース&ニンジン添え „Vol au vent“ Hausgemachtes Pastetli mit Kalbs-& Pilzrahmsauce, Reis, Erbsen & Rüeubi	Fr. 19.80
ポークのマッシュルームクリームソース煮、バターヌードル添え	Fr. 24.80

Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce mit Butternudeln, Rahmpfirsich garniert

スイス人の一番好きなメニュー/ „SCHNIPOSACO“

ポークカツレツとフライドポテト、ミックスサラダとグラス一杯のコーラ付

Fr. 29.80

フライドポテト / Portion Pommes frites : Fr. 9.50 サワークリーム・ディップ / mit Sauerrahm-Dipp : +Fr. 2.--

白身魚のフライタルタルソース添え / Fischknusperli:

Fr. 18.50

レストラン Des Alpes へようこそへ!!

Herzlich willkommen!

冷たいお料理/ Kalte Gerichte

サラダ・ビュッフェ
- 中皿 / mittlerer Teller Fr. 10.40
- 大皿 / grosser Teller Fr. 17.80
Salat vom Buffet

オーバーランド・テラー (1人前) Fr. 26.10
ドライポーク、スモークハム、 (1/2) Fr. 18.10
ソーセージ、山のチーズ盛り合わせ
Oberland-Teller

山のチーズ盛り合わせ (1人前) Fr. 25.10
クルミパンと洋ナシ付 (1/2) Fr. 17.10
Bergkäse gehobelt

スモークサーモンとグリーン (1人前) Fr. 29.30
サラダ、西洋わさび添え (1/2) Fr. 21.30
Räucherlachs mit Blattsalaten und Meerrettich

カラフルリーフサラダ、チキンソテー Fr. 22.50
ストライプとラズベリードレッシング添え
Bunte Blattsalat mit sautierten
Pouletstreifen an Himbeeressig- Dressing

スープ/ Suppen

コンソメスープ、野菜入り Fr. 7.20
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

コンソメスープ、セモリナ粉団子入り Fr. 8.30
Kraftbrühe mit Griessnockerl

セモリナ粉団子と野菜入り大皿スープ Fr. 11.50
Suppentopf mit Griessnockerl und Gemüse

トマトクリームスープ (小) Fr. 8.90
Tomatencremesuppe (vegi) (大) Fr. 11.50

ミネストローネ、パルメザン入り (小) Fr.8.90
Minestrone (vegi) mit Parmesan (大) Fr. 11.50

グラッシュスープ (シチュー風スープ) Fr. 12.30
Gulaschsuppe hausgemacht

当店おすすめ / ...dazu empfehlen wir
ガーリックブレッド / Knoblauchbrot Fr. 6.50
トマトのせトースト / Bruschetta Fr. 8.50

グリル料理は、メロンのスライス(夏季)、チコリ(冬季)、ハーブバター、またはお好みの付け合せが選べます：
Die Grilladen werden mit einem Melonenschnitt(im Sommer) oder gratinierten Chicorée (imWinter),
Kräuterbutter und Beilage nach Ihrer Wahl serviert

グリル料理/ Die Grilladen

付け合せ/ Die Beilagen

サーモンステーキ / Lachsschnitzel	180g	Fr. 28.50	フライド・ポテト / Pommes frites
チキン胸肉 / Pouletbrust	190g	Fr. 25.20	ローズマリー風味・ ローストポテト /Rosmarin-Bratkartoffeln
仔牛のエスキャロップ / Kalbsschnitzel	140g	Fr. 35.60	ライス (ロング米) / Langkornreis
BEO ビーフ・ステーキ /Rindshuftschnitzel <BEObeef>	140g	Fr. 33.50	バターヌードル / Butternudeln
サーロイン・ステーキ / Rindsentrecôte	180g	Fr. 37.60	ビュッフェ・サラダ (小) /Kleiner Salat von Buffet
馬肉ステーキ / Pferdehuftsteak	200g	Fr. 33.50	
ポークフィレ・ステーキ / Schweinsfilet	160g	Fr. 35.60	

[BEO ビーフ - スイス・ベルナーオーバーランド産のバイオビーフ / Beo Beef - Bio Rindfleisch aus dem Berner Oberland \(Schweiz\)](#)