



Weinempfehlung Schweiz Wallis

Weiss 7.5dl 15dl

Molignon AOC 54 108
Fendant

Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen | Salgesch | Schweiz

Muscat La Fiancée AOC 56

Muscat

Albert Mathier & Söhne | Salgesch | Schweiz

Optimo weiss 63

Heida | Ermitage | Amigne | Sylvaner

Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen | Salgesch | Schweiz

Rot 7.5dl 15dl

Dôle Sang de l'Enfer AOC 44

Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen | Salgesch | Schweiz

Optimo rot 2020 63 129

Diolinoir | Gamaret | Cabernet Sauvignon | Syrah

Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen | Salgesch | Schweiz

Humagne Rouge Ferdinand Mathier AOC 65 130

Humagne Rouge

Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen | Salgesch | Schweiz

Syrah Diego Mathier AOC VS 69 138

Syrah

Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen | Salgesch | Schweiz



ALPUSTUBA
BY ALPINE HOTEL PERREN



Vorspeisen | Entrées | Starters


-  **Gemischter Alpine Salat mit Croûtons und gerösteten Kernen** 15 L
Salade mixte avec croûtons et graines grillées
Mixed salad with croutons and roasted seeds
-  **Grüner Salat mit Apfel-Chili Dressing und Gersten-Chip** 13 L G
Salade vert avec vinaigrette à la pomme et au chili et puce d'orge
Green salad "La Barrique" with apple-chili dressing and barley chip
-  **Walliser Platte pro Person** 28 G
Assiette Valaisanne par personne
Traditional Valais plate per person

Suppen | Potages | Soups

-  **Zermatter Heusuppe** 12 L G
Soupe au foin de Zermatt
Zermatt hay soup

Hauptgänge | Plats principaux | Main courses

- Gommer Cholera** 22 | 33
Walliser Kuchen mit Käse, Äpfeln und Kartoffeln auf Salat
Gâteau valaisan au fromage, aux pommes et aux pommes de terre sur salade
Valais cake with cheese, apples and potatoes on salad

-  = Vegetarisch (Vegan möglich) | Végétarien (Vegan possible) | Vegetarian (Vegan possible)
G = Glutenfrei | sans gluten | gluten free (Glutenfreies Brot erhältlich | Pain sans gluten disponible |
Gluten-free bread available
L = Laktosefrei | sans lactose | lactose free



ALPUSTUBA
BY ALPINE HOTEL PERREN



Fondue ab 2 Personen / Fondue à partir de 2 personnes |
Fondue from 2 persons



Hausgemachtes Käsefondue mit Kirsch

Fondue au fromage fait maison au Kirsch
Home-made cheese fondue with Swiss Kirsch

pro Pers. 24

Hausgemachtes Käsefondue mit 4545 Randa Bier

Fondue au fromage fait maison avec bière de Randa
Home-made cheese fondue with Randa beer

pro Pers. 28

Hausgemachtes Käsefondue mit Steinpilzen

Fondue au fromage fait maison avec cèpes
Home-made cheese fondue with boletus

pro Pers. 32

Hausgemachtes Käsefondue mit Trüffel

Fondue au fromage fait maison avec truffes
Home-made cheese fondue with truffles

pro Pers. 34



Veganes Bio Fondue, hergestellt in der Schweiz

Fondue bio végétalienne, fabriquée en Suisse
Vegan organic fondue, made in Switzerland

pro Pers. 32

Hausgemachte Käsemischung: Greyezer, Tilsiter und Vacherin

Mélange pour fondue maison: Gruyère, tilsiter et vacherin
Homemade cheese mix of Alпустуба: Greyezer, Tilsiter and Vacherin

Menu pro Pers. CHF 56

Walliser Platte mit Trockenfleisch und Hobelkäse

Assiette valaisanne à la viande séchée et au fromage à rebibes
Valais platter with dried meat and sliced cheese

* * *

Hausgemachtes Käsefondue mit Kirsch

Fondue au fromage fait maison au Kirsch
Home-made cheese fondue with Swiss Kirsch

* * *

Birnensorbet mit Williams

Sorbet aux poires et à la williamine
Pear sorbet with Williams



ALPUSTUBA
BY ALPINE HOTEL PERREN



Raclette | melted cheese

Raclette Zermatt CHF 11

Das "Raclette Zermatt" von der Horu Käserei ist milchig und frisch im Aroma, welches durch eine Heublumen-Note unterstützt wird.

La "Raclette Zermatt" a un arôme lacté et frais et une note de fleur de foin.

The "Raclette Zermatt" is milky and fresh in aroma, which a hay flower note.

Raclette Simplon CHF 11

Das "Raclette Simplon AOP" hat einen würzigen, urchigen und sehr cremigen Geschmack.

La "Raclette Simplon AOP" a un goût épicé, rustique et super crémeux.

The "Raclette Simplon AOP" has a spicy, rustic and super creamy taste.

Raclette Bagnes CHF 11

Das "Raclette du Valais Bagnes AOP" zeichnet sich durch einen unverwechselbaren würzigen Geschmack aus, welcher durch ein milchiges, frisches und blumiges Aroma verstärkt wird.

"Raclette du Valais Bagnes AOP" est épicé, a un arôme lacté, frais et floral.

"Valais Raclette Bagnes AOP" is spicy, has a milky, fresh and floral aroma.

Menu pro Pers. CHF 56

Walliser Platte mit Trockenfleisch und Hobelkäse

Assiette valaisanne à la viande séchée et au fromage à rebibes

Valais platter with dried meat and sliced cheese

* * *

Raclette Zermatt von der Horu Käserei

Raclette Zermatt de la fromagerie Horu

Raclette Zermatt from the Horu cheese dairy

* * *

Raclette Simplon

Raclette du Simplon

Raclette from the Simplon area

* * *

Raclette Bagnes

Raclette Bagnes

Bagnes Raclette

* * *

Aprikosenmousse im Glas mit Rahm und Baumnusskrokant

Mousse d'abricots en verrine avec crème et croquant aux noix


Apricot mousse in a glass with cream and walnut brittle



ALPUSTUBA
BY ALPINE HOTEL PERREN



Desserts

 **Aprikosenmousse im Glas mit Rahm und Baumnusskrokant** 11 G
Mousse d'abricots en verrine avec crème et croquant aux noix
Apricot mousse in a glass with cream and walnut brittle

Lebkuchenparfait mit Zwetschgensauce und Meringue 14 G
Parfait au pain d'épices avec sauce aux pruneaux et meringue
Gingerbread parfait with plum sauce and meringue

Sorbet "Colonel" 12 L G
Sorbet "Abricot" 12
Sorbet "Williams" 12

Italienische Eissorten von Giolito pro Kugel 4.90
Eis nach Wahl Rahmzuschlag 1.50

Vanille | Stracciatella | Joghurt-Waldfrucht | Karamell |
Mocca | Schokolade | Heidelbeersorbet | Erdbeersorbet |
Mangosorbet | Birnensorbet | Aprikosensorbet |
Zitronensorbet

Italienisches Giolito Eis, diverse Aromen in Bioqualität,
ohne künstliche Konservierungs- und Farbstoffe



ALPUSTUBA
BY ALPINE HOTEL PERREN