

# HIT



## Käseschnitte Emshorn

Unsere Großeltern haben bereits Käseschnitten serviert. Jede Generation hat sie verfeinert und weiterentwickelt. So hatte unser Vater die Idee, sie mit Zwiebeln zu verfeinern und meine Schwester und ich haben sie zur heutigen Form mit Schinken, Tomaten, Ei und Kräutern vollendet.

Sie genießen somit das Produkt von drei Generationen (mit Walliser Weißwein)

**CHF 24.50**

## Park Menü



**Oberemser Käseteller** CHF 9.50

\* \* \*

**Limousin-Kalbsplätzli aus Susten  
mit Arvenrahmsauce  
Oberemser Randen-Kartoffelküchlein**

**Gemüsebouquet** CHF 36.50

\* \* \*

**Oberemser Brombeeren mit Vanillecreme**

CHF 8.50

### **Dazu passt:**

Johannisberg von Gilles und Joel Cina

Cornalin von FJ Mathier (zertifizierter Park Wein)

Gamay von Chevalier Bayard (zertifizierter Park Wein)

Hausgemachter Holundersirup

Die Zutaten des Parkmenüs stammen zu 80% aus dem Wallis wovon zu min. 30% aus dem Naturpark sind. Wir geben gerne Auskunft

# SOMMER-HIT

**Pouletbrust mit Kräuterbutter  
dazu servieren wir Ihnen einen  
gemischten Salat**

\* \* \*

**Vanilleeis mit Whisky und Pfeffer**

**Total: CHF 30.00**

**Renata's Gemüsesuppe**

Aus frischem, saisonalem Gemüse und Kräutern täglich frisch zubereitet.

Normale Portion	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
Portion als Hauptgang	<b>CHF</b>	<b>14.50</b>

<b>Grüner Salat</b>	<b>CHF</b>	<b>6.50</b>
---------------------	------------	-------------

<b>Gemischter Salat mit Ei</b>	<b>CHF</b>	<b>11.50</b>
--------------------------------	------------	--------------

<b>Käse-Wurst-Salat</b>	<b>CHF</b>	<b>17.50</b>
-------------------------	------------	--------------

<b>Knoblibrot einmal anders</b>	<b>CHF</b>	<b>10.50</b>
---------------------------------	------------	--------------

**Walliser Teller Emshorn**

Mit hausgemachten Spezialitäten und Käse der Region

<b>CHF</b>	<b>24.50</b>
------------	--------------

**Elia's Flammkuchen**

Mit Kräuter-Crème fraiche, Zwiebeln, Speck und Lauch

<b>CHF</b>	<b>15.50</b>
------------	--------------

**Franziska's Rösti** **CHF 23.50**

Eine goldbraune gebratene Rösti mit Schinken, Tomaten, Käse und Ei. Ein echter Genuss!

**Vater Herbert's Spezial Äplermaccaroni**  
mit Schinken und selbstgemachtem Apfelmus

**CHF 21.50**

**Original Walliser-Schnitzel**  
mit Pommes Frites und Gemüse **CHF 26.50**

Am Rezept unserer Großmutter Lydia gab es nichts zu verbessern. Es besteht bis heute aus einem feinen Schweinsschnitzel mit Tomaten und Käse.

**Schniposa** **CHF 24.50**

Das "national Gericht" nicht nur der Schweizer.  
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Salat

## **Poulet Brust an Orangen-Arven Sauce**

**CHF 24.50**

Zartgebratene Poulet Brust an einer Orangen-Arven Sauce. Unsere Hauseigene Arve liefert uns feines für die Küche

Wir servieren Ihnen Gemüse und Pommes Frites dazu.

## **Noah's Entrecôte mit Pfeffersauce**

**CHF 35.50**

180g erstklassiges Rinds Entrecôte vom Metzger Meyer aus Turttmann an einer feinen Pfeffersauce.

Wir servieren Ihnen diese Spezialität mit Gemüse und Pommes Frites

## **Lamm Entrecôte mit Roggenbrot-Arven Kruste**

**CHF 39.50**

Zartes Lamm Entrecôte mit einer Kruste aus Roggenbrot und Arven. Ein einzigartiges Erlebnis! Dazu servieren wir Ihnen Gemüse und Randen-Kartoffel-Küchlein.

**Vegi:**

**Sellerie-Piccata** **CHF 21.50**

Sellerie in einer Ei-Käsemasse gebraten.  
Dazu servieren wir Ihnen Tomaten-Spaghetti und Gemüse

**Soja-Weizen-Cordon-bleu** **CHF 19.50**

Mit Käse gefülltes und paniertes Soja-Schnitzel  
Dazu werden Gemüse und Pommes Frites gereicht

**Alena's Vegi-Rösti** **CHF 23.50**

Goldgelb gebratene Rösti mit Gemüse und Ei

**Für unsere Kids:**

**Sarah's Chicken Nuggets** **CHF 9.50**

**Andrin's Tomaten-Spaghetti** **CHF 9.50**

**Gian's Cervelat-Löwe mit Brot** **CHF 9.50**

**Auf Vorbestellung ab 2 Personen erhältlich:**

Raclette	pro Portion	CHF	5.00
Käsefondue	ab	CHF	24.00
Specksteinplatte	ab	CHF	45.00
Fleischfondue	ab	CHF	42.00

Über Allergene geben wir gerne Auskunft....

**Für Ihren persönlichen Anlass  
beraten wir Sie gerne**

**Tel. 027/932 27 96**

**Fax.027/932 56 08**

**[www.hotel-emshorn.ch](http://www.hotel-emshorn.ch)**

**[rest.emshorn@bluewin.ch](mailto:rest.emshorn@bluewin.ch)**

*MIT BESTER EMPFEHLUNG*

*Geschwister R&F Bregy*

Fleischherkunft: Schwein, Kalb, Rind: Schweiz  
Lamm: Neuseeland, Schweiz  
Poulet: Schweiz, Brasilien