

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

Renata's Gemüsesuppe

Aus frischem, saisonalem Gemüse und Kräutern täglich frisch zubereitet.

Normale Portion	CHF	9.50
Portion als Hauptgang	CHF	14.50

Grüner Salat **CHF** **6.50**

Gemischter Salat mit Ei **CHF** **11.50**

Käse-Wurst-Salat im Glas **CHF** **17.50**

Knoblibrot einmal anders **CHF** **10.50**

Walliser Teller Emshorn

Mit hausgemachten Spezialitäten
und Käse der Region

CHF **25.50**

Elia's Flammkuchen

Mit Kräuter-Crème fraiche, Zwiebeln, Speck und Lauch

CHF **15.50**

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 Turtmann 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 Zwischendurch:

Hobel-Hüüswurst mit Roggenbrot CHF 12.00

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

rest.emshorn@bluewin.ch

MIT BESTER EMPFEHLUNG

Geschwister R&F Bregy

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