



EMSHORN
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Willkommen

Lieber Gast

Wir begrüßen Sie im Hotel-Restaurant Emshorn.

Emshorn-Arvenküche

**Die Arve (Zirbe), auch die Königin der Alpen genannt,
kann bis zu 1000 Jahre alt werden.**

Der Arvenduft wirkt vitalisierend auf Körper und Geist.

Die Arve bringt die Harmonie des Waldes auf unsere Teller.

**Das Logo vom Emshorn ist für uns auch ein Symbol für Familie,
für die Wurzeln von drei Generationen Emshorn.**

**Seit mehr als 70 Jahren besteht das Emshorn und seit über 20
Jahren kochen wir mit Arven. Angefangen mit angesetztem
Likör.**

Heute machen wir mehrgängige Menüs mit Arven.

**Lassen Sie sich von unseren Arven Spezialitäten verzaubern
oder geniessen Sie etwas Traditionelles
oder vielleicht doch Vegi und Vegan?**

Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MWST

Allergene Hinweise:



Glutenhaltige Getreide



Krebstiere



Eier



Fisch



Lupinen



Nüsse



Sellerie



Senf



Sesamsamen



Schwefeldioxid /Sulfite



Erdnüsse



Soja



Milch und Laktose



Weichtiere



EMSHORN
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Vorspeisen

Vorspeisenteller für 2 Personen

Saisonale gemischte Häppchen 12 Stück **26.50**



Knoblibrot mal anders 14.50



Gemischter Salat mit Ei 13.00



Blattsalat 7.70



Renata's Gemüsesuppe 11.50

Klare Suppe mit saisonalem Gemüse und Kräutern.
Täglich frisch zubereitet. **Portion als Hauptgang 17.50**

 Kann Spuren von:     enthalten.

Gulaschsuppe 300g

Die Gulaschsuppe hat ihren Ursprung in der ungarischen
Küche und wird aus Kartoffeln, Rindfleisch(I)
und Gemüse hergestellt. **13.50**



Elia's Flammkuchen

Mit Crème-fraîche, Zwiebeln, Speck und Lauch **19.50**





EMSHORN
ARVENKÜCHE



Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Arvenspezialitäten

Arven-Burger



Burger mit Eringerfleisch
an Arven Sauce, Zwiebeln, Tomaten, Gurke, Käse,
Walliser Pommes Frites



Fleisch: CH

28.80

Auch Vegi und Vegan



EMSHORN
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Naturpark Arven-Menü

Rucola-Apfel-Smoothie 8.10

* * *

Arven-Cholera mit Salat



Raclettekäse 26.70

Ziegenkäse 27.70

Schafkäse 27.70

* * *

Arven Glace (alkoholhaltig) mit Johannisbeeren 9.80



Dazu passt:

Johannisberg von Cave St. Phillippe (Parkpartner)

Cornalin von FJ Mathier (zertifizierter Park Wein)

Gamay von Chevalier Bayard (zertifizierter Park Wein)

Arven-Eistee

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



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Arven-Shot

Warmes Arvensüppchen 8.00

  Kann Spuren von    enthalten.

Walliserteller Emshorn 280g

Hausgetrocknete, kalte Arven-Fleischspezialitäten mit Käse aus der Region auf dem Arvenholzbrett serviert. 29.80

    Fleisch:CH



Rarner Eglifilet Loé an Zitrus- Arvennussbutter

Leicht gebratenes Eglifilet, mit Arven, Orange und Zitrone mariniert, an Arvennussbutter, auf einem Röstitaler und Gemüse serviert. 43.00

  Kann Spuren von:    enthalten. Fisch:CH



EMSHORN
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Pouletbrust an Orangen-Arven Sauce

Zartgebratene Pouletbrust an einer Orangen-Arven Sauce. Unsere hauseigene Arve liefert uns Feines für die Küche
Wir servieren Ihnen Gemüse und Pommes Frites dazu. **29.80**



Kann Spuren von:   enthalten. Fleisch: CH

Lamm Entrecôte mit Roggenbrot-Arven Kruste

Zartes Lamm Entrecôte mit einer Kruste aus Roggenbrot und Arven. Ein einzigartiges Erlebnis!
Dazu servieren wir Ihnen Gemüse und Randen-Kartoffel-Küchlein. **48.70**



Fleisch: CH/NZ





EMSHORN
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Traditionelles



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)

26.80



EMSHORN
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Franziska's Rösti

Eine goldbraun gebratene Rösti aus Kartoffeln vom Pfyngut.
Schinken, Tomaten, Käse und Ei. Ein echter Genuss! **26.70**

   Kann Spuren von  enthalten Fleisch: CH

Vater Herbert's spezial Älplermaccaroni

Maccaroni mit Schinken, Zwiebeln und Kartoffeln an einer Rahmsauce
mit selbstgemachtem Apfelmus **24.90**

  Fleisch: CH

Original Walliser-Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse

Am Rezept unserer Großmutter Lydia gab es nichts zu verbessern. Es besteht
bis heute aus einem feinen Schweinsschnitzel mit Tomaten und Käse. **28.90**

  Kann Spuren von  enthalten. Fleisch: CH

Schniposa

Das „national Gericht“ nicht nur der Schweizer.
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Salat **26.80**

    Kann Spuren von  enthalten. Fleisch: CH



EMSHORN
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Noah's Entrecôte mit Pfeffersauce

180g erstklassiges Rinds Entrecôte an einer feinen Pfeffersauce.

Wir servieren Ihnen diese Spezialität mit Gemüse und Pommes Frites **45.80**

 Kann Spuren von  enthalten Fleisch: CH

Rindsfilet an Portweinsauce

180g sous-vide gegartes Rindsfilet an einer feinen Portweinsauce.

Wir servieren Ihnen diese Spezialität mit Gemüse und Bratkartoffeln. **53.90**

 Kann Spuren von  enthalten Fleisch: CH





EMSHORN
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Vegi und Vegan

Gemüseburger (Vorspeise)

Burger aus Pumpernickel, Randenhumus, Tomate, Gurken, Rüeblli 15.00



Haferbratlinge an scharfer Zwetschgensauce

Vegane Haferbratlinge mit Gemüse und Pommes Frites 26.80

Kann Spuren von enthalten

Gemüsecurry mit Basmatireis

Veganes Gemüsecurry im Basmatireisring. 26.80

Kann Spuren von enthalten



Alena's Vegi-Rösti

Goldgelb gebratene Rösti von Kartoffeln aus dem Pfyngut,
mit Gemüse und Ei 25.90

Kann Spuren von enthalten

mit Käse möglich + 2.00



EMSHORN
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Für Kinder

Sarah's Chicken Nuggets 12.50

Kann Spuren von enthalten Geflügel: CH/PL

Andrin's Schnitzel paniert, mit Pommes 14.50

Kann Spuren von enthalten Fleisch: Schwein: CH

Gian's Tomaten-Orecchiette 10.50

Kann Spuren von enthalten

Lio's Wienerli mit Pommes Frites 12.50

Kann Spuren von enthalten Fleischerzeugnis: Schwein, Rind: CH

Spezielles

Auf Vorbestellung ab 2 Personen erhältlich:

Raclette pro Portion CHF 7.50

Käsefondue ab CHF 27.50/Pers

Specksteinplatte ab CHF 49.00/Pers

Fleischfondue ab CHF 48.50/ Pers

Für Ihren persönlichen Anlass beraten wir Sie gerne

Fleischherkunft

Schwein: CH, Rind: CH

Lamm: CH / NZ, Wild: CH / NZ / EU

Fleisch aus Neuseeland und Europa kann mit Antibiotika und leistungsfördernde Mittel erzeugt worden sein.

Brotherkunft:

Brot und Brötchen: Schweiz,

Roggenbrot und Burger Buns: Wallis



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Hotel-Restaurant Emshorn - Die Geschichte

Im Herbst **1953** wurde die Pension-Restaurant Emshorn eröffnet. Die erste Patentträgerin der Pension war unsere Grossmutter, welche im Oktober 1953 das Wirtepatent erworben hatte. Anno **1953** hatte die Pension 20 Gästebetten. Das Restaurant besass damals über eine Fläche von 60m² welche zur Hälfte als Speisesaal diente.

1967 drängte sich eine Vergrösserung des Wirteraumes auf, das dann zur Verdoppelung der Nutzfläche führte. Dieser Umbau wurde im Frühjahr **1968** fertig gestellt und in Betrieb genommen.

1973 übernahm unser Vater Herbert, als Teilbesitzer, den elterlichen Betrieb.

1974 absolvierte er den Wirte- und Hotelkurs. Als unternehmungsfreudiger Jungbesitzer wurden nach und nach die Gästezimmer und Privaträume neu getäfelt und renoviert.

1985 wurden unsere Eltern, Herbert und Annemarie Bregy-Zeiter alleinige Besitzer des Betriebes. Leider verstarb unsere Mutter im Jahre **2000**, was uns zu einer Neuorientierung des Betriebes zwang.

Nach meiner Koch- und Diätkochausbildung lag es auf der Hand, wer wohl den elterlichen Betrieb weiterführen wird. So bin ich im Jahre **2002** zusammen mit meiner älteren Schwester Franziska zur Besitzerin des Hotel-Restaurant Emshorn geworden. Im gleichen Jahr wurden einige Änderungen im und am Betrieb vorgenommen. Natürlich wurde auch die Speisekarte überarbeitet, wo ich meine bisherigen Erfahrungen hineinbrachte. Das Restaurant und der Speisesaal verfügen heute über ca. 70 Sitzplätze und die Gartenterrasse ca. 50 Sitzplätze. Im Hotel vermieten wir heute 15 Gästebetten.

2003 Immer wieder haben wir uns weitergebildet und da kam es zu einer Begegnung mit einem Herrn aus Guarda, der uns auf den Arven Geschmack brachte. Seit daher arbeiten wir mit diesem faszinierenden Baum. Immer wieder finden wir neue Kreationen.

Unsere Ziele für die Zukunft bestehen darin, den Betrieb so zu führen wie ihn unsere Eltern und Grosseltern 50 Jahre lang geführt haben. Natürlich mit neuen Ideen, mit neuen Angeboten und mit neuen und auch den alten Kunden.

Wir sind sehr mit dem Hotel-Restaurant Emshorn verbunden, das gibt uns die nötige Motivation positiv in die Zukunft zu sehen.

EINEN SPEZIELLEN DANK AN UNSERER FAMILIE UND ALLEN UNSEREN KUNDEN

Renata & Franziska Bregy

2023