



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 Arven-Duft 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

Zwiebelringe im Bierteig 8

mit Cocktailsauce



Knoblibrot mal anders 14



Gemischter Salat mit Ei 13



Blattsalat 7



Renata's Gemüsesuppe 11

Klare Suppe mit saisonalem Gemüse und Kräutern.

Täglich frisch zubereitet. Portion als Hauptgang 17

Kann Spuren von: enthalten.

Gulaschsuppe 300g 13

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



Elia's Flammkuchen 19

Mit Crème-fraîche, Zwiebeln, Speck und Lauch





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

28



Fleisch: CH
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

* * *

Arven-Cholera mit Salat



Raclettekäse

27

Ziegenkäse

28

Schafkäse

28

* * *

Arven Glace (alkoholhaltig) mit Johannisbeeren

10



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

8

Warmes Arvensüppchen

  Kann Spuren von    enthalten.

Walliserteller Emshorn 280g

29

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



Rarner Eglifilet Loé an Zitrus-Arvennussbutter

43

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

   Kann Spuren von:    enthalten. Fisch: CH/Wallis



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

30

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.

   Kann Spuren von:   enthalten. Fleisch: CH/ D

Eringer Entrecôte mit Roggenbrot-Arven Kruste 49

Zartes Rinds Entrecôte mit einer Kruste aus Roggenbrot und Arven. Ein einzigartiges Erlebnis!
Dazu servieren wir Ihnen Gemüse und Pommes frites.

    Fleisch: CH/D





EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Traditionelles



Käseschnitte Emshorn

27



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)

Franziska's Rösti

27

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





EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Vater Herbert's spezial Älplermaccaroni 25

Maccaroni mit Schinken, Zwiebeln und Kartoffeln an einer
Rahmsauce

mit selbstgemachtem Apfelmus

Fleisch: CH



Original Walliser-Schnitzel 29 **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.



Kann Spuren von  enthalten. Fleisch: CH

Schniposa 27

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Salat



Kann Spuren von  enthalten. Fleisch: CH

Noah's Eringer Entrecôte mit Pfeffersauce 46

180g erstklassiges Rinds Entrecôte an einer feinen Pfeffersauce.

Wir servieren Ihnen diese Spezialität mit Gemüse und Pommes Frites



Kann Spuren von  enthalten Fleisch: CH



EMSHORN
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Vegi und Vegan

Haferbratlinge an scharfer Zwetschgensauce 27

Vegane Haferbratlinge mit Gemüse und Pommes Frites

  Kann Spuren von    enthalten

Gemüsecurry mit Basmatireis 27

Veganes Gemüsecurry im Basmatireisring.

  Kann Spuren von    enthalten



Alena's Vegi-Rösti 26

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

 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

13

 Kann Spuren von           enthalten Geflügel: CH/PL

Andrin's Schnitzel paniert, mit Pommes

15

     Kann Spuren von  enthalten Fleisch: Schwein: CH

Gian's Tomaten-Orecchiette

11

 Kann Spuren von  enthalten

Lio's Wienerli mit Pommes Frites

13

Kann Spuren von  enthalten Fleischerzeugnis: Schwein, Rind: CH





EMSHORN
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Spezielles

Auf Vorbestellung ab 2 Personen erhältlich:

Raclette pro Portion	8
Käsefondue pro Pers	28
Specksteinplatte pro Pers	49
Fleischfondue pro Pers	49

Für Ihren persönlichen Anlass beraten wir Sie gerne

Fleischherkunft

Schwein: CH, Rind: CH, Fisch: CH, Poulet CH/ NZ

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 getäfert 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