



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluwin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Bienvenue

Cher client,

Nous vous souhaitons la bienvenue à l'Hôtel-Restaurant Emshorn.

Cuisine à l'arve Emshorn

**L'arve (pin cembro), également appelée la reine des Alpes,
peut vivre jusqu'à 1000 ans.**

Son parfum a un effet revitalisant sur le corps et l'esprit.

L'arve apporte l'harmonie de la forêt dans nos assiettes.

**Le logo de l'Emshorn est pour nous aussi un symbole de famille, des
racines de trois générations Emshorn.**

**L'Emshorn existe depuis plus de 70 ans et nous cuisinons avec l'arve
depuis plus de 20 ans,
en commençant par des liqueurs macérées.**

Aujourd'hui, nous proposons des menus à plusieurs plats autour de l'arve.

**Laissez-vous envoûter par nos spécialités à l'arve
ou savourez quelque chose de traditionnel
ou peut-être plutôt végétarien ou végétan ?**

Les prix s'entendent en francs suisses, TVA incluse.

Informations sur les allergènes :

Céréales contenant du gluten	GL	Noix	NU	cacahuètes	ERD
Crustacés	KT	Céleri	SEL	Soja	SO
Œufs	EI	Moutarde	SE	Lait et lactose	MI
Poissons	FI	Graines de sésame	SES	Mollusques	WT
Lupins	LU	Dioxyde de soufre / sulfites	SU		



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Entrées & Soupes

Rondelles d'oignons en pâte à bière 8

avec sauce cocktail

SU, GL, EI, SEL, SE, MI, SO

Pain à l'ail revisité 14

EI, GL, MI

Salade mêlée avec œuf 13

SU, SEL, MI, GL, SE, EI

Salade verte 7

SE, GL, EI, MI, SEL, SU

Soupe de légumes de Renata 11

Bouillon clair aux légumes de saison et aux herbes, préparé chaque jour

Portion en plat principal 17

SEL. Peut contenir des traces de GL, EI, MI, SOJ

Soupe de goulasch (300 g) 13

Spécialité d'origine hongroise, à base de pommes de terre, bœuf et légumes

MI, GL, SEL

Tarte flambée d'Elia 19

Crème fraîche, oignons, lard et poireaux

MI, SU, GL Viande : CH



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Spécialités à l'arole

Burger à l'arole (Arven-Burger)



Burger de bœuf d'Hérens, sauce à l'arole, oignons, tomates, cornichons,
fromage

accompagné de frites valaisannes

GL, SES, SE, MI, EI

Viande : CH

Disponible aussi en version végétarienne et vegan

28



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Menu Parc



Smoothie roquette-pomme

8

* * *

Cholera à l'arole avec salade

GL, EI, SE, MI, NU



fromage à raclette

fromage à chèvre

fromage à brebis

27

28

28

* * *

10

Glace à l'arole (avec alcool) et groseilles

SU, EI, MI

Accompagnements recommandés :

Johannisberg – Cave St. Philippe

Cornalin – FJ Mathier

Gamay – Chevalier Bayard

Thé glacé à l'arole

Les ingrédients du menu du parc proviennent à 80% du Valais, dont au moins 30% du Parc naturel.



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Shot à l'arole

8

Soupe chaude à l'arole

SEL, GL Peut contenir des traces De EI, MI, SOJ

Assiette valaisanne Emshorn (280 g)

29

Spécialités de viande séchée maison à l'arole, servies avec fromage régional sur planche en bois d'arole

SU, NU, MI, SOJ

Viande : CH



Filets de perche de Rarogne au beurre noisette agrumes-arole

43

Filets légèrement poêlés, marinés à l'arole, orange et citron, servis sur galette de rösti avec légumes

Poisson : CH / Valais

NL, GL, MI Peut contenir des traces de EI, SEL, SE



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

30

Suprême de poulet sauce orange-arole

Poulet tendre accompagné de légumes et frites

Viande : CH / DE

GL, MI, SEL, Peut contenir des traces de EI, SE

49

Entrecôte d'Hérens croûte pain de seigle-arole

Servie avec légumes et frites

Viande : CH

GL, EI, SEL, MI





EMSHORN
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Traditionnel



Croûte au fromage Emshorn

27

Recette familiale sur 3 générations, avec oignons, jambon, tomate,
œuf et herbes
Vin blanc valaisan

GL, MI, EI, SU Viande : CH

Rösti de Franziska

27

Pommes de terre du Pfyn, jambon, tomate, fromage et œuf

MI, EI Viande : CH



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Macaronis alpins spéciaux du père Herbert 25
Avec jambon, oignons, pommes de terre et sauce à la crème, servis
avec compote de pommes

GL, MI Viande : CH

Escalope valaisanne originale 29

Escalope de porc avec tomate et fromage, légumes et frites
MI, SEL, Peut contenir des traces de SE Viande : CH

Schniposa 27

Escalope panée, frites et salade
EI, GL, SEL, Peut contenir des traces de SE Viande : CH

Entrecôte d'Hérens sauce au poivre (Noah) 46
180 g de bœuf, légumes et frites

Viande : CH

GL, SEL, SO,MI Peut contenir des traces de SE



EMSHORN
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Plats végétariens & vegan

Galettes d'avoine sauce prune épicée 27
avec légumes et frites (végan)

GL, SEL, Peut contenir des traces de SO, SE, MI

Curry de légumes avec riz basmati (vegan) 27

GL, SEL Peut contenir des traces de MI, SE, SO



Rösti végétarienne d'Alena 26
avec légumes et œuf

SEL, Peut contenir des traces de SE, SO, MI, GL



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

+ fromage +2.00

Pour les enfants

Sarah's Chicken Nuggets

13

GL, Peut contenir des traces de SO, EI, MI, SES, MI, SU, SE
Volaille: CH/PL

Escalope panée avec frites (Andrin)

15

GL, EI, SEL, MI, Peut contenir des traces de SE
Viande : Porc: CH

Orecchiette à la tomate (Gian)

11

Peut contenir des traces de MI

Saucisse viennoise avec frites (Lio)

13

Peut contenir des traces de SEL produit de viande : Porc, Bœuf: CH





EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Spéciaux

Sur réservation (dès 2 personnes)

Raclette	8
Fondue au fromage	28
Pierre chaude	49
Fondue chinoise	49

Nous serons ravis de vous conseiller pour votre événement personnel

Origine de la viande

Porc: CH, Boeuf: CH, Poisson: CH, Poulet CH/ NZ

La viande néo-zélandaise et européenne peut être traitée avec des antibiotiques et des agents améliorant les performances ont été générés.

Origine du pain :

Pain et petits pains : Suisse,

Pain de seigle et petits pains à burgers : Valais



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluwin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Hôtel-Restaurant Emshorn - L'histoire

À l'automne **1953**, le Pension-Restaurant Emshorn a été inauguré. La première détentrice du brevet de la maison d'hôtes fut notre grand-mère, qui avait obtenu la licence d'aubergiste en octobre 1953. En **1953**, la maison d'hôtes comptait 20 lits d'invités. À cette époque, le restaurant occupait une surface de 60 m², dont la moitié servait de salle à manger.

En 1967, un agrandissement de la chambre de l'auberge fut nécessaire, ce qui conduisit ensuite au doublement de la surface utilisable. Cette conversion a été **achevée et mise en service** au printemps 1968.

En 1973, notre père Herbert a repris l'entreprise de ses parents en tant que copropriétaire.

En 1974, il a terminé le cours d'aubergiste et d'hôtel. En tant que jeune propriétaire entreprenante, les chambres d'amis et les chambres privées furent progressivement reboisées et rénovées.

En 1985, nos parents, Herbert et Annemarie Bregy-Zeiter, sont devenus les seuls propriétaires de l'entreprise. Malheureusement, notre mère est décédée en **2000**, ce qui nous a forcés à réorienter l'entreprise.

Après ma formation de chef et de chef diététiste, il était évident qui allait continuer à gérer l'entreprise de mes parents. Ainsi, en **2002**, je suis devenu propriétaire de l'hôtel-restaurant Emshorn avec ma sœur aînée Franziska. La même année, quelques changements ont été apportés à la ferme et à l'intérieur. Bien sûr, le menu a aussi été révisé, où j'ai apporté mes expériences précédentes. Le restaurant et la salle à manger comptent désormais environ 70 places assises et la terrasse-jardin environ 50 places.

Aujourd'hui, nous louons 15 lits d'hôtes à l'hôtel.

2003 Encore et encore, nous avons poursuivi notre éducation puis nous avons rencontré un monsieur de Guarda, qui nous a fait goûter au pin sifoché suisse. Depuis, nous travaillons avec cet arbre fascinant.

Encore et encore, nous découvrons de nouvelles créations.

Nos objectifs pour l'avenir sont de gérer l'entreprise comme nos parents et grands-parents l'ont faite pendant 50 ans. Bien sûr, avec de nouvelles idées, de nouvelles offres et aussi avec de nouveaux clients qu'avec d'anciens clients.

Nous sommes très proches de l'Hôtel-Restaurant Emshorn, ce qui nous donne la motivation nécessaire pour envisager l'avenir avec un regard positif.

UN MERCI TOUT PARTICULIER À NOTRE FAMILLE ET À TOUS NOS CLIENTS

Renata & Franziska Bregy

2023