



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Benvenuto

Caro ospite,

Vi diamo il caloroso benvenuto all'Hotel-Ristorante Emshorn.

Cucina di Pini Svizzeri di Emshorn

Il pino svizzero (chiamato anche pino di pietra), conosciuto come la regina delle Alpi, può vivere fino a 1.000 anni.

La sua fragranza ha un effetto rivitalizzante su corpo e mente.

Il pino svizzero porta l'armonia della foresta nelle nostre piatte.

Il logo di Emshorn è anche un simbolo di famiglia per noi, rappresentando le radici di tre generazioni di Emshorn.

L'Emshorn esiste da oltre 70 anni e cuciniamo con il pino svizzero da più di 20 anni— a partire dai liquori infusi.

Oggi creiamo menù a più portate con pino svizzero.

Lasciati incantare dalle nostre specialità di pino svizzero,

**Goditi qualcosa di tradizionale,
oppure scegliere piatti vegetariani o vegani.**

I prezzi sono in franchi svizzeri, IVA inclusa.

Informazioni sugli allergeni:

Cereali contenenti glutine	GL	Noci	NU	arachidi	ERD
Crostacei	KT	Sedano	SEL	Soia	SO
Uova	EI	Senape	SE	Latte e lattosio	MI
Pesci	FI	Semi di sesamo	SES	Molluschi	WT
Lupini	LU	Anidride zolfosa / solfiti	SU		



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Antipasti e zuppe

Anelli di cipolla impastonati dalla birra 8

con salsa cocktail

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

Pane all'aglio stile speciale 14

EI, GL, MI

Insalata mista con uovo 13

SU, SEL, MI, GL, SE, EI

Insalata verde 7

SE, GL, EI, MI, SEL, SU

La zuppa di verdure di Renata 11

Brodo limpido con verdure di stagione ed erbe aromatiche

Parte del piatto principale 17

SEL. Può contenere tracce di GL, EI, MI, SOJ

Zuppa di gulascia (300 g) 13

Zuppa in stile ungherese con patate, Manzo e verdure

MI, GL, SEL

La tarte flambée di Elia 19

con crème fraîche, cipolle, pancetta e porro

Carne: Svizzera

MI, SU, GL



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Specialità con il pino svizzero



Hamburger al pino svizzero (Arven-Burger)



Hamburger di manzo Hérens con salsa di pino svizzero, cipolle, pomodori,
cetriolini, formaggio
servito con patatine del Vallese

28

GL, SES, SE, MI, EI

Carne: Svizzera

Disponibile anche vegetariano e vegano



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Menù del Parco



Frullato di rucola e mele

8

* * *

Colera con pino svizzero e insalata

GL, EI, SE, MI, NU



formaggio raclette
formaggio di capra
formaggio di pecora

27

28

28

* * *

10

Gelato al pino svizzero (con alcol) e ribes rossi

SU, EI, MI

Accompagnamenti consigliati:

Johannisberg – Cave St. Philippe

Cornalin – FJ Mathier

Gamay – Chevalier Bayard

Tè freddo con pino svizzero

L'80% degli ingredienti del menù del parco proviene dal Vallese, di cui almeno il 30% dal Parco Naturale.



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Pallini di pino svizzero

8

Zuppa calda di pino svizzero

SEL, GL Può contenere tracce EI, MI, SOJ

Placca del Vallese di Emshorn (280 g)

29

Specialità di carne secca fatta in casa con pini, servite con formaggio regionale su una tavola di legno di pino

SU, NU, MI, SOJ

Carne : CH



Filetti di persico di Raron con burro bruno agrumato-svizzero

43

Filetti leggermente fritti in padella, marinati in pino, arancia e limone, servito su una polpetta di rösti con verdure

Pesce: CH / Vallese

NL, GL, MI Può contenere tracce di EI, SEL, SE



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

30

Petto di pollo con salsa arancione-pino

Pollo tenero con verdure e patatine fritte

Carne: CH / DE

GL, MI, SEL, Può contenere tracce di EI, SE

49

Crosta di bistecca Hérens con pane di segale e pino

Servito con verdure e patatine fritte

Carne : CH

GL, EI, SEL, MI





EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Tradizionale



Crosta di formaggio con corna di emshorn

27

Ricetta di famiglia per 3 generazioni, con cipolle, prosciutto, pomodoro, uova ed erbe, vino bianco del Vallese

GL, MI, EI, SU Carne : CH

Rösti di Franziska

27

Pfyn patate, prosciutto, pomodoro, formaggio e uovo

MI, EI Carne : CH



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

I Maccheroni Alpini Speciali di Padre Herbert 25

Con prosciutto, cipolle, patate e salsa alla panna, servito con
Purea di mele

GL, MI Carne : CH

Schnitzel originale del Vallese 29

Cotoletta di maiale con pomodoro e formaggio, verdure e patatine fritte
MI, SEL, Può contenere tracce di SE Carne : CH

Schniposa 27

Cotoletta impanata, patatine fritte e insalata
EI, GL, SEL, Può contenere tracce di SE Carne : CH

Bistecca di costine di Hérens con salsa al pepe (Noah) 46

180 g di manzo, verdure e patatine fritte

Carne : CH

GL, SEL, SO,MI Può contenere tracce di SE



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Vegetariano e Vegano

Polpette d'avena con salsa piccante di prugne 27

con verdure e patatine fritte (vegano)

GL, SEL, Può contenere tracce di SO, SE, MI

Curry di verdure con riso basmati (vegano) 27

GL, SEL Può contenere tracce di MI, SE, SO



Rösti vegetariano di Alena 26

con verdure e uovo

SEL, Può contenere tracce di SE, SO, MI, GL

+ formaggio +2.00



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Per i bambini

I Nuggets di pollo di Sarah

13

GL, Può contenere tracce di SO, EI, MI, SES, MI, SU , SE
Pollame: CH/PL

Cotoletta impanata con patatine (Andrin)

15

GL, EI, SEL, MI, Può contenere tracce di SE
Carne: Maiale: CH

Orecchiette con pomodoro (Gian)

11

Può contenere tracce di MI

Salsiccia viennese con patatine (Lio)

13

Può contenere tracce di SEL prodotto carnivo: maiale, manzo: CH





EMSHORN
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Speciale

Su prenotazione (da 2 persone)

Raclette	8
Fondue al formaggio	28
Pietra calda	49
Fondue cinese	49

Saremo felici di consigliarti sul tuo evento personale

Origine della carne

Maiale: CH, Manzo: CH, Pesce: CH, Pollo CH/ NZ

La carne neozelandese ed europea può essere trattata con antibiotici e sono stati generati agenti che migliorano le prestazioni.

Origine del pane:

Pane e panini: Svizzera,

Pane di segale e panini per hamburger: Vallese



EMSHORN

ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

Hôtel-Restaurant Emshorn - Storia

Nell'autunno del **1953** fu inaugurato il ristorante Emshorn Pensione. La prima detentrica del brevetto per la pensione fu nostra nonna, che aveva ottenuto la licenza di locanda nell'ottobre 1953. Nel **1953**, la pensione disponeva di 20 posti letto. All'epoca, il ristorante occupava un'area di 60 m², metà dei quali era utilizzata come sala da pranzo.

Nel 1967 fu necessario un ampliamento della stanza dell'osteria, che portò al raddoppio dell'area utilizzabile. Questa conversione fu **completata e commissionata** nella primavera del 1968.

Nel 1973, nostro padre Herbert prese in mano l'azienda dai genitori come co-proprietario.

Nel 1974 completò il corso per oste e hotel. Come giovane proprietario intraprendente, le camere degli ospiti e le stanze private furono gradualmente riforestate e ristrutturare.

Nel 1985, i nostri genitori, Herbert e Annemarie Bregy-Zeiter, divennero gli unici proprietari dell'azienda. Purtroppo, nostra madre è morta nel **2000**, il che ci ha costretti a riorientare l'azienda.

Dopo la mia formazione come chef e capo dietista, era ovvio chi avrebbe continuato a gestire l'attività dei miei genitori. Così, nel **2002**, sono diventato proprietario dell'hotel-ristorante Emshorn insieme a mia sorella maggiore Franziska. Nello stesso anno furono apportate alcune modifiche alla fattoria e all'interno. Ovviamente, anche il menù è stato rivisto, dove ho portato le mie esperienze precedenti. Il ristorante e la sala da pranzo ora hanno circa 70 posti a sedere e la terrazza giardino circa 50 posti. Oggi affittiamo 15 letti per gli ospiti in hotel.

2003 Ancora e ancora, abbiamo continuato la nostra formazione e poi abbiamo incontrato un signore di Guarda, che ci ha fatto assaggiare il sifoche svizzero. Da allora, lavoriamo con questo albero affascinante. Ancora e ancora, scopriamo nuove creazioni.

I nostri obiettivi per il futuro sono gestire l'azienda come hanno fatto i nostri genitori e nonni per 50 anni. Ovviamente, con nuove idee, nuove offerte e anche con nuovi clienti come con i vecchi. Siamo molto vicini all'Hotel-Ristorante Emshorn, il che ci motiva a guardare al futuro con una visione positiva.

UN RINGRAZIAMENTO SPECIALE ALLA NOSTRA FAMIGLIA E A TUTTI I NOSTRI CLIENTI

Renata & Franziska Bregy

2023