



Jahr 1950 Jahr 1963

Das Hotel Alpenblick - Ein Haus mit Geschichte und Tradition

Das Hotel Alpenblick kann auf eine lange und bewegte Geschichte zurückblicken. Im Jahr 1960 gründeten Franz und Margrith Suter-Epp die Pension Alpenblick und legten damit den Grundstein für ein Haus voller Gastfreundschaft. 1980 übernahm ihr Sohn Albin Suter-Andric den Betrieb und führte ihn zusammen mit seiner Ehefrau Manda mit viel Engagement weiter.

Ein besonderes Kapitel in der Hotelgeschichte schrieb die Käferbar die zwischen 1986 und 1996 über die Wintermonate hinweg ihre Türen öffnete. Sie wurde schnell zu einem beliebten Treffpunkt für Jung und Alt und ist bis heute in bester Erinnerung.

2013 ging das Hotel in die Hände der dritten Generation über: Rainer Suter-Schilter übernahm gemeinsam mit seiner Frau Irene die Leitung. Mit viel Leidenschaft führen sie das Hotel Alpenblick weiter und

verbinden dabei gekonnt Tradition mit modernem Komfort. Gäste genießen hier nicht nur eine herzliche Atmosphäre, sondern auch eine Geschichte, die bis heute spürbar ist.



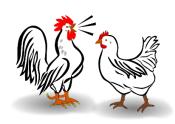
Vorspeisen

Bouillon nature	6.50
Bouillon mit Backerbsen	7.00
Tagessuppe (Es hed solangs hed)	7.00
Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Chefsalat (Grüner Salat mit Ei und gebratenem Speck)	12.00

Kinderteller

4 Chicken Nuggets mit Pommes	9.50
Tomatenspaghetti	9.50
Schweinsschnitzel paniert, Pommes und Rüebli	14.00
Nudeln mit Pouletsauce	9.50
Nudeln mit Champignonrahmsauce	9.50

Unsere Spezialität des Hauses



Halbes Güggäli im Chörbli

Mit hausgemachter Sauce. Die Sauce ist in mild und Scharf erhältlich.

19.50

Beilagen

Portion Pommes	pro Person	5.50
Portion Güggälisau	ce extra	5.50
Holboo Cüggöli ouf	dom Tollor mit Dommoo	
Halbes Guggali aui	dem Teller mit Pommes	
und hausgemachte	er Sauce	25.00

Hauptgänge

Schweinssteak mit Kräuterbutter	28.00
Schweinssteak mit Champignonrahmsauce	28.00
Schweinsschnitzel paniert Kleine Portion	28.00 23.00
Champignonrahmschnitzel vom Schwein Kleine Portion	28.00 23.00
Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter Kleine Portion	28.00 23.00
Schweins-Cordonbleu mit Muotithaler Käse und Schinken	33.00
Metzgerkotelette vom Schwein, paniert oder mit Kräuterbutter (Es hed, solangs hed)	30.00
Rind-Entrecôte mit Kräuterbutter	37.50
Rind-Entrecôte mit Champignonrahmsauce	37.50
Eglifilet im Bierteig Kleine Portion	26.00 21.00
Chicken Nuggets Kleine Portion	19.50 14.50

Dazu servieren wir Pommes, Röstikroketten oder Nudeln mit einem Gemüsebouquet

oder als Fitnessteller mit diversen Salaten

Schweinsschnitzel paniert mit	
Tomatenspaghetti	28.00
Kleine Portion	23.00

Vegetarische Gerichte

Tomatenspaghetti	18.00
Nudeln mit Champignonrahmsauce	18.00
Nudeln mit Pouletsauce	18.00
Gemüseteller mit Beilage nach Wahl	18.00
Mozzarellasticks mit Beilage nach Wahl	24.00
Salatteller	17.00

Kalte Speisen

Wurstsalat einfach / garniert	11.50 / 16.50
Wurstkäsesalat einfach / garniert	14.50 / 19.50
Thonsalat einfach / garniert	14.50 / 19.50
Salatteller	17.00
Salatteller mit Muotithaler Trockenfleisch	27.00
Speck-Käse Teller	23.00
Buräspeck Teller	23.00
Portion Alpkäse	16.00
Muotithaler Trockenfleischteller	27.00
Alpenblickteller (vo allem ächli)	26.00

Für den kleinen Hunger

Sandwich nach Wahl
Schinken, Salami, Speck oder Käse 8.00
Schinken/Käse Toast 6.00
Poulet-Schnitzelbrot 8.00
Schweinswürstli mit Brot 8.00
Portion Alpkäse 16.00

Unsere Lieferanten und Deklaration

Fleisch

Schwein, Poulet, Fisch, Rind Transgourmet, Schweiz
Wurstwaren Metzgerei Mettler, Muotathal
Aufschnittfleisch Metzgerei Mettler, Muotathal

Käse, Eier, Milchprodukte

Muotithaler Käse

Alpkäse

Diverse Alpen von Muotathal

Eier

Mythen Eier Pfyl, Schwyz

Joghurt

Käserei Lustnau, Muotathal

Käserei Lustnau, Muotathal

Transgourmet, Schweiz

Brot und Backwaren

Brot Conditorei Schelbert, Muotathal Gipfeli und Mutschli Bäckerei Romers – Schweiz Transgourmet, Schweiz

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MWST