



# Hôtel Restaurant **Alpes & Rhône**

Avenue du Grand St-Bernard 11 CH - 1920 MARTIGNY

**TEL** 0041 (0)277221717

**FAX** 0041 (0)277224300



**100**



Direction et propriétaires

*Familles Otto & Richard KUONEN*

[www.alpes-rhone.ch](http://www.alpes-rhone.ch)

Email [info@alpes-rhone.ch](mailto:info@alpes-rhone.ch)

**Unsere zentrale Lage**, nur einige Gehminuten von allen touristischen Hauptsehenswürdigkeiten entfernt (Kunstmuseum Fondation Gianadda, Weltmuseum der Bernardiner Hunde, Walliser Mediathek, Zentral Platz mit Boulevardterrassen, usw...), **unsere unmittelbare Nähe zur Autobahnabfahrt** (weniger als 1 Km) bieten Ihnen ideale Bedingungen bei uns einzukehren.

Wir verfügen über **3 eigene Busparkplätze** sowie **17 Pkw Stellplätze**.

Unser Restaurant ist im Besonderen auf Gruppen für den Mittags- und Abendservice eingerichtet. Unsere **3 Säle** stehen Ihnen mit einer Sitzplatzanzahl von **über 200 Personen** zur Verfügung.

**Unsere gepflegte Küche ist familiengerecht und bodenständig. Es werden ausschliesslich frische Produkte verwendet.** Bei den Mahlzeiten reichen wir unseren Gästen von der Suppe und vom Hauptgang immer reichlich Nachschlag. Brot und das Gedeck (Tischdecke + Papierservietten) sind im Menüpreis enthalten.

Sie haben die Möglichkeit, nach Absprache **eines Menues inklusive Getränke** (Wein, Bier, Café, nichtalkoholische Getränke) einen zum Geldbeutel freundlichen Preis zu erhalten. Auf Wunsch decken wir umsonst die Tische mit Wasserkaraffen ein.

**Nicht inbegriffene Leistungen können von den Gästen jederzeit direkt mit Euro bezahlt werden und sie erhalten ihr Wechselgeld in Euro zurück.**

Da unser Unternehmen ohne Eingangsstufen und mit Spezial WC ausgestattet ist, können uns auch Rollstuhlfahrer sorgenfrei besuchen.

## **Menuevorschläge für Gruppen**

*(Preisliste im Anhang)*

### **Menu 1**

Tagessuppe

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Kalbsbratwurst "lyonnaise"

Bratkartoffeln

\*\*\*

Eisschnitte

### **Menu 2**

Tagessuppe

\*\*\*

Truthahnschnitzel nach Pariser Art

Gemüse nach Saison

Bratkartoffeln

\*\*\*

Eisschnitte

**Menu 3**

Tagessuppe  
\*\*\*  
Salat  
\*\*\*  
Geschnetzeltes Geflügel in Rahmsauce  
Reis im Butter  
\*\*\*  
Eisbecher Jacques

**Menu 4**

Tagessuppe  
\*\*\*  
Salat  
\*\*\*  
Schweinsschnitzel paniert  
Spaghetti in Butter  
Tomatensauce  
\*\*\*  
Gemischter Eisbecher

**Menu 5**

Tagessuppe  
\*\*\*  
Salat  
\*\*\*  
Truthahnschnitzel an Pilzrahmsauce  
Nudeln in Butter  
\*\*\*  
Fruchtsalat

**Menu 6**

Pilztoast  
\*\*\*  
Saftiger Schweinebraten  
Kartoffelpuree  
Gemüse nach Saison  
\*\*\*  
Gebrannte Creme

**Menu 7**

Tagessuppe  
\*\*\*  
Rindsragout burgunder Art  
Kartoffelpuree  
Gemüse nach Saison  
\*\*\*  
Eisbecher

**Menu 8**

Tagessuppe  
\*\*\*  
Lammkeule provenzalischer Art  
Kartoffeln lyonnaise  
Weisse Bohnen mit Tomaten  
\*\*\*  
Schokoladencreme

**Menu 9**

Vorspeisenteller  
\*\*\*  
Bein-Schinken "Bauern Art"  
Kartoffelgratin  
Grüne Bohnen in Butter  
\*\*\*  
Eisbecher Hawaii

**Menu 10**

Kleiner Salatteller mit Aufschnitt  
\*\*\*  
Kalbslendenbraten  
Gemüse nach Saison  
Kartoffeln  
\*\*\*  
Früschteeisbecher

**Menu 11**

Kleiner Walliserteller  
\*\*\*  
Tagessuppe  
\*\*\*  
Frisches gebratenes Hühnchen  
Pont-Neuf Kartoffeln  
Gemüse nach Saison  
\*\*\*  
Pfersich Melba

**Menu 12**

Land-Terrine  
\*\*\*  
Tagessuppe  
\*\*\*  
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes  
Reis oder Nudeln in Butter  
Salat  
\*\*\*  
Birne "Belle-Hélène"

**Menu 13**

Kleiner "Gourmet" Salat  
\*\*\*  
Lauchküchlein  
\*\*\*  
Kalbsschnitzel nach Mailänder Art  
Spaghetti in Butter  
Tomatensauce  
\*\*\*  
Hausgemachtes Dessert

**Menu 14**

Fischfilet auf Gemüse  
\*\*\*  
Tagessuppe  
\*\*\*  
Ochsenbraten nach englischer Art  
Kartoffelkroketten  
Gemüse nach Saison  
\*\*\*  
Frischer Fruchtsalat

**Menu 15**

Lothringer Specktorte  
\*\*\*  
Salade "Folle"  
\*\*\*  
Sorbet  
\*\*\*  
Lammkeule frisch mit feinen Kräutern  
Kartoffeln  
Gemüse nach Saison  
\*\*\*  
"Surprise" Becher

**Menu 16**

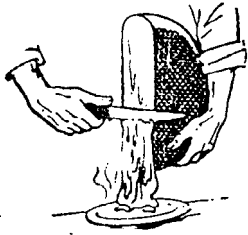
Fischfilet-Krustaden nach Saison  
\*\*\*  
Kraftbrühe  
\*\*\*  
Zwischenrippenstück mit  
Rotweinsauce Echalotte  
Kartoffelkroketten  
Gemüse nach Saison  
\*\*\*  
Hausgemachtes Dessert



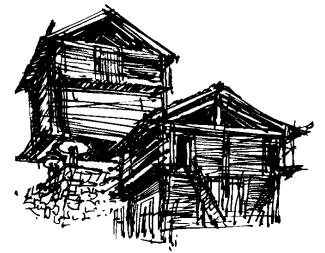
Die Menuevorschläge sind untereinander beliebig kombinierbar und würden, falls notwendig, von uns preislich angeglichen werden.

Sollten Sie besondere Wünsche haben oder an ein Fix-Budget gebunden sein, teilen Sie uns bitte diese Angaben mit.

Wir werden Ihnen neue Menuevorschläge zusammenstellen.



## Walliserspezialitäten



### Menu 17

**Kleiner Walliserteller**  
\*\*\*  
**Raclettes mit Pellkartoffeln**  
\*\*\*  
**Frischer Fruchtsalat mit Kirschwasser**

### Menu 18

**“ Walliser Teller ”**  
**Rohschinken, Würste, Speck**  
**Walliser Trockenfleisch (Rind)**  
**Käse, Gewürzgurken und Silberzwiebeln**  
**Roggenbrot und Butter**  
\*\*\*  
**Früchtekuchen**

**Und noch viel mehr !      Zum Beispiel :**

### Zur Nachmittagspause

**Walliser Teller**  
**Käse Teller**  
**Auswahl an Torten**  
**Verschiedene Canapés**  
**Salz-, oder Süß-biskuits**  
**Eisbecher oder Eistorte**

### Zum Frühstück

**Kaffee / Tee + Hörnchen**  
**Kontinentales Frühstück**  
**(Kaffee, Tee oder Schokolade**  
**3 Sorten Brot, Butter und Konfiture)**  
**Frühstücksbuffet**  
**(Kaffee, Tee oder Schokolade, 1 Hörnchen**  
**3 Sorten Brot, Butter und Konfiture**  
**1 Glas Orangensaft, Corn flakes**  
**Aufschnitt und Käse)**

### Jahreszeit-Gerichte

**Spargel**  
**Wild**  
**Pilz Spezialität**  
**Frischer Süßwasserfisch**  
**Schlachteplatte**  
**Garniertes Sauerkraut**

### Vegetarisch

**Saison Gemüse mit Roesti**  
**Gemischte Salate**  
**Frische Gemüsesuppe**  
**Tortilla**  
**Omelettes**