



**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 Arvenduft 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 nun 70 Jahren besteht das Emshorn und seit gut 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

## Vorspeisenteller für 2 Personen

Saisonale gemischte Häppchen 12 Stück **25.50**



## Knoblibrot mal anders 12.50



## Gemischter Salat mit Ei 12.50



## Blattsalat 7.50



## Renata's Gemüsesuppe 11.50

Klare Suppe mit saisonalem Gemüse und Kräutern.

Täglich frisch zubereitet. **Portion als Hauptgang 17.50**

 Kann Spuren von:     enthalten.

## Elia's Flammkuchen

Mit Crème-fraîche, Zwiebeln, Speck und Lauch **18.50**





**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



Fleisch: CH

**28.50**



**EMSHORN**  
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

## Naturpark Arven-Menü

**Rucola-Apfel-Smoothie 7.90**

\* \* \*

**Arven-Cholera mit Salat**



**Raclettekäse 26.50**

**Ziegenkäse 27.50**

**Schafkäse 27.50**

\* \* \*

**Arven Glace (alkoholhaltig) mit Johannisbeeren 8.50**



**Dazu passt:**

Johannisberg von Gilles und Joel Cina

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

Warmes Arvensüppchen **6.90**

  Kann Spuren von    enthalten.

## Walliserteller Emshorn 280g

Hausgetrocknete, kalte Arven-Fleischspezialitäten mit Käse aus der Region auf dem Arvenholzbrett serviert. **29.50**

    Fleisch:CH



## Rarner Eglifilet Loé an Zitrus- Arvennussbutter

Leicht gebratenes Eglifilet, mit Arven, Orange und Zitrone mariniert, an Arvennussbutter, auf einem Röstitaler und Gemüse serviert. **42.90**

  Kann Spuren von:    enthalten. Fisch:CH



**EMSHORN**  
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

### **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. **29.50**



Kann Spuren von:   enthalten. Fleisch: CH

### **Lamm Entrecôte mit Roggenbrot-Arven Kruste**

Zartes Lamm Entrecôte mit einer Kruste aus Roggenbrot und Arven. Ein einzigartiges Erlebnis!  
Dazu servieren wir Ihnen Gemüse und Randen-Kartoffel-Küchlein. **48.50**



Fleisch: CH/NZ





**EMSHORN**  
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

# Traditionelles



## Käseschnitte Emshorn



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)

26.50



**EMSHORN**  
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

### **Franziska's Rösti**

Eine goldbraun gebratene Rösti aus Kartoffeln vom Pfyngut.  
Schinken, Tomaten, Käse und Ei. Ein echter Genuss! **26.50**

   Kann Spuren von  enthalten Fleisch: CH

### **Vater Herbert's spezial Älplermaccaroni**

Maccaroni mit Schinken, Zwiebeln und Kartoffeln an einer Rahmsauce  
mit selbstgemachtem Apfelmus **23.50**

  Fleisch: CH

### **Original Walliser-Schnitzel 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. **28.90**

  Kann Spuren von  enthalten. Fleisch: CH

### **Schniposa**

Das „national Gericht“ nicht nur der Schweizer.  
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Salat **26.50**

    Kann Spuren von  enthalten. Fleisch: CH



**EMSHORN**  
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

### **Noah's Entrecôte mit Pfeffersauce**

180g erstklassiges Rinds Entrecôte an einer feinen Pfeffersauce.

Wir servieren Ihnen diese Spezialität mit Gemüse und Pommes Frites **45.50**

   Kann Spuren von   enthalten Fleisch: CH

### **Rindsfilet an Portweinsauce**

180g sous-vide gegartes Rindsfilet an einer feinen Portweinsauce.

Wir servieren Ihnen diese Spezialität mit Gemüse und Bratkartoffeln. **53.90**

  Kann Spuren von     enthalten Fleisch: CH





**EMSHORN**  
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

## Vegi und Vegan

### Gemüseburger (Vorspeise)

Burger aus Pumpernikel, Randerhummus, Tomate, Gurken, Rüepli 14.80



### Haferbratlinge an scharfer Zwetschgensauce

Vegane Haferbratlinge mit Gemüse und Pommes Frites 26.50

Kann Spuren von enthalten

### Gemüsecurry mit Basmatireis

Veganes Gemüsecurry im Basmatireisring. 25.50

Kann Spuren von enthalten



### Alena's Vegi-Rösti

Goldgelb gebratene Rösti von Kartoffeln aus dem Pfyngut,  
mit Gemüse und Ei 25.50

Kann Spuren von enthalten



**EMSHORN**  
ARVENKÜCHE

Dorfstrasse 3, 3948 Oberems

rest.emshorn@bluewin.ch

www.hotel-emshorn.ch

## Für Kinder

### **Sarah's Chicken Nuggets 9.50**

 Kann Spuren von         enthalten

### **Andrin's Schnitzel paniert, mit Pommes 12.00**

 Kann Spuren von  enthalten

### **Gian's Tomatenspaghetti 9.50**

 Kann Spuren von  enthalten:

## Spezielles

**Auf Vorbestellung ab 2 Personen erhältlich:**

Raclette pro Portion CHF 7.00

Käsefondue ab CHF 26.00/Pers

Specksteinplatte ab CHF 48.00/Pers

Fleischfondue ab CHF 48.00/ Pers

**Für Ihren persönlichen Anlass beraten wir Sie gerne**

#### **Fleischherkunft**

Schwein: CH, Rind: CH

Lamm: CH / NZ, Wild: CH / NZ / EU

Fleisch aus Neuseeland und Europa kann mit Antibiotika und leistungsfördernde Mittel erzeugt worden sein.



**EMSHORN**  
ARVENKÜCHE

70 Jahre

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 60m<sup>2</sup> 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