



# Panorama Hotel Alphubel



Die Gastgeberfamilie Supersaxo, nun schon mit der 4. Generation. / La famille Supersaxo, la 4e génération de propriétaires déjà. / The host family Supersaxo, now in their 4th generation.

## «Panorama Hotel Alphubel»

### Für Gross und Klein

Herzliche Gastlichkeit in einem familienfreundlichen Ambiente, begleitet von feinen Spezialitäten aus der Küche. Speziell im Alphubel: Kinder schnuppern Küchenluft bei Kinder-Kochkursen mit ihrem Freund GoSulino.

### Pour petits et grands

Un aimable accueil dans un cadre familial et des petits plats exquis soigneusement préparés. L'Alphubel réserve une surprise aux enfants invités à se mettre aux fourneaux durant les cours de cuisine dispensés par leur copain Gosulino.

### For large and small

Cordial hospitality in a family-friendly atmosphere with delicious cuisine. Special in the Alphubel: Children have a first-hand opportunity to experience cooking during children's cookery classes taught by their friend Gosulino.



**MOUSSE DE CHÈVRE FRAIS DE LA VALÉE**  
DE SAAS À LA SAUCE AU SAFRAN DE MUND  
AVEC FIGUES ET SALADE PANACHÉE

**INGRÉDIENTS**

**Mousse de chèvre frais**  
120 g de fromage frais de chèvre, si possible de l'alpage d'Hannig à Saas-Fee  
60 g mascarpone  
60 g de ricotta  
15 g de ciboulette  
15 g de persil  
1 pincée de sel et de poivre

**Sauce au safran de Mund**  
20 g de mayonnaise  
20 g de yogourt  
un peu de crème ou de lait de safran de Mund  
1-2 g de safran de Mund  
1 pincée de sel et de poivre

**Décoration**  
Selon les goûts roquette, feuille de chêne, lollo rouge et quelques figues

**Préparation**

**Mousse de chèvre frais**  
Mélanger le fromage frais à la double-crème et à la ricotta jusqu'à obtenir une crème lisse. Hacher menu le persil et ciseler la ciboulette, puis incorporer à la crème, saler et poivrer.

**Sauce au safran de Mund**  
Mélanger tous les ingrédients, saler et poivrer.

Dresser sur une assiette garnir de figues fraîches et de sauce au safran de Mund, accompagner de la salade panachée.

Die Küchenbrigade v.l.n.r. / La brigade de gauche à droite / From left to right, the kitchen team: Franz-Josef Supersaxo, Gottfried Supersaxo mit Sohn / et son fils / with his son Louie, Pavo Erceg, Steven Schuster, Küchenchef / chef de cuisine / Chef.



**INGREDIENTS**

**Fresh goat's cheese mousse**  
120 g fresh goat's cheese, from the Hannig Alp, Saas-Fee  
60 g mascarpone  
60 g ricotta  
15 g chives  
15 g parsley  
1 pinch salt and pepper

**Munder saffron sauce**  
20 g mayonnaise  
20 g yogurt  
small amount of cream or milk  
1-2 g Munder saffron  
1 pinch salt and pepper

**Garnish**  
some Arugula, oak leaf salad and Lollo Rosso according to taste fresh figs

**Preparation**

**Fresh goat's cheese mousse**  
Mix the goat's cheese with double cream and ricotta until smooth. Add the finely chopped parsley and chives. Season to taste with salt and pepper.

**Munder saffron sauce**  
Mix all ingredients together and season to taste with salt and pepper.

Arrange the mousse with a bouquet of arugula, oak leaf lettuce and Lollo Rosso on a plate. Decorate with Munder saffron sauce and the fresh figs.



**FRESH SAAS GOAT'S CHEESE MOUSSE**  
WITH SALAD BOUQUET,  
MUNDER SAFFRON SAUCE AND FIGS

**SAASER ZIEGENFRISCHKÄSE-MOUSSE MIT**  
SALATBOUQUET, MUNDER SAFFRANSAUCE  
UND FEIGEN

**ZUTATEN**

**Ziegenfrischkäse-Mousse**  
120 g Ziegenfrischkäse, von der Hannig-Alp, Saas-Fee  
60 g Mascarpone  
60 g Ricotta  
15 g Schnittlauch  
15 g Petersilie  
1 Prise Salz und Pfeffer

**Munder Safransauce**  
20 g Mayonnaise  
20 g Joghurt  
etwas Rahm oder Milch  
1-2 g Munder Safran  
1 Prise Salz und Pfeffer

**Dekoration**  
nach Belieben Ruccola, Eichblattsalat und Lollo Rosso  
einige frische Feigen

**Zubereitung**

**Ziegenfrischkäse-Mousse**

Den Ziegenfrischkäse mit Mascarpone und Ricotta glattrühren. Petersilie fein hacken und Schnittlauch fein schneiden. Alles vermengen und abschmecken mit Salz und Pfeffer.

**Munder Safransauce**

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Mousse mit einem Bouquet aus Ruccola, Eichblattsalat und Lollo Rosso auf einem Teller anrichten. Als Dekoration frische Feigen und Munder Safran Sauce.



«POULET WELLINGTON» À LA VALAISANNE  
AVEC GALETTE DE POMMES DE TERRE

**Préparation**  
**«Poulet Wellington» à la valaisanne**

Peler l'oignon et les légumes, puis détailler en brunoise. Couper en dés les champignons et la viande séchée.

Faire suer l'oignon mélangée à la viande séchée dans le beurre, incorporer les champignons, laisser cuire jusqu'à évaporation complète du liquide. Saler et poivrer, ajouter le persil. Fendre les poitrines de poulet en papillon et les placer les unes à côté des autres. Les rouler, à l'aide d'un ustensile cylindrique, saler et poivrer. Placer sur une plaque recouverte de papier parchemin et cuire au four préchauffé à 230°C durant 5 minutes environ. Laisser refroidir doucement.

Abaisser la pâte feuilletée de sorte à former un carré. Recouvrir de jambon une moitié de la pâte. Placer le rouleau de poitrine de poulet sur le jambon et envelopper de pâte. Aplatir le

bord au moyen d'une fourchette. Piquer la pâte et la décorer. Mélanger le jaune d'œuf à un peu de crème et badigeonner la pâte au moyen d'un pinceau. Mettre le poulet Wellington dans le four préchauffé à 250°C durant 10 minutes, puis réduire la température à 180°C pour les 10 dernières minutes de cuisson. Découper et dresser selon l'envie du moment.

**Galette de pommes de terre**

Peler les pommes de terre et les cuire à l'eau salée. Egoutter et verser sur une plaque. Déssecs au four à 150°C durant 10 minutes. Passer au presse-purée, puis incorporer les jaunes d'œufs, la marjolaine et les épices en mélangeant bien. Fariner le plan de travail. Avec la préparation, façonner un rouleau de 4 cm de diamètres et laisser refroidir. Couper des rondelles de 1,5 cm d'épaisseur et les faire dorer au beurre dans une poêle. Saupoudrer de marjolaine.

**INGRÉDIENTS**

**«Poulet Wellington» à la valaisanne**

750 g	de poitrine de poulet suisse bio (env. 5 pièces)
300 g	de pâte feuilletée
1	oignon
100 g	de légumes (carottes jaunes et oranges, céleri)
200 g	de champignons
50 g	de viande séchée du Valais
1 c.s.	de beurre
1 pincée	de sel et de poivre
2 c.s.	de persil haché
1	jaune d'œuf
	un peu de crème
5 fines tranches	de jambon cru du Valais

**Galette de pommes de terre**

500 g	de pommes de terre farineuses
3	jaunes d'œufs
	sel, poivre, muscade
	un peu de farine
	de beurre
20 g	de marjolaine ciselée
10 g	

WALLISER «POULET WELLINGTON»  
UND KARTOFFELPLÄTZCHEN

**ZUTATEN**

**Walliser «Poulet Wellington»**

750 g	Schweizer Bio-Pouletbrüste, ca. 5 Stück
300 g	Blätterteig
1 Stk.	Zwiebel
100 g	Gemüse (Karotten gelb und orange, Sellerie)
200 g	Champignons
50 g	Walliser Trockenfleisch
1 EL	Butter
1 Prise	Salz und Pfeffer
2 EL	Petersilie, gehackt
1	Eigelb
wenig	Rahm
5 Scheiben	Walliser Rohschinken, dünn aufgeschnitten

**Kartoffelplätzchen**

500 g	Kartoffeln, mehlig
3	Eigelb
	Salz, Pfeffer, Muskat
wenig	Mehl
20 g	Butter
10 g	Majoran, klein geschnitten

nach Belieben Gemüse

**Zubereitung**

**Walliser «Poulet Wellington»**

Zwiebel und Gemüse schälen, in feine Würfel (Brunoise) schneiden. Champignons und Trockenfleisch würfeln.

Zwiebel und Trockenfleisch in Butter anschwitzen, Pilze dazugeben, kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie unterziehen. Pouletbrüste wie ein Schmetterlingssteak längs aufschneiden und nebeneinander zusammensetzen. Mit Hilfe einer Palette einrollen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 230°C in den vorgeheizten Ofen schieben und fünf Minuten lang backen. Danach langsam abkühlen lassen. Blätterteig zu einem Rechteck ausrollen, den Rohschinken auf unterem Teil des Blätterteiges nebeneinander legen. Die Pouletbrustrolle auf den Schinken setzen und mit dem Teig umhüllen. Den Rand mit der Gabel andrücken.

Den Teig einstechen und verzieren, das Eigelb mit wenig Rahm vermischen und «Poulet Wellington» bepinseln und für 10 Minuten in den auf 250°C vorgeheizten Ofen schieben. Danach Hitze auf 180°C reduzieren und 10 Minuten fertigbacken. Aufschneiden und kreativ anrichten.

**Kartoffelplätzchen**

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen, abgießen und auf ein Blech geben. Für 10 Minuten bei 150°C in den Ofen geben. Durch die Kartoffelpresse drücken, Eigelb, Majoran und Gewürze dazugeben und gut vermengen. Arbeitsplatte bemehlen und die Masse in ca. 4 cm dicke Stränge ausrollen, auskühlen lassen.

Dann in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. In der Pfanne von beiden Seiten in Butter goldbraun braten, mit Majoran bestreuen. Gemüse wie gewohnt zubereiten.



VALAIS «CHICKEN WELLINGTON»  
AND POTATO CAKES

**Préparation**

**Valais «Chicken Wellington»**

Peel the onion and the vegetables and chop into fine cubes. Cube the mushrooms and dried meat.

Lightly fry the dried meat and onion in butter, add the mushrooms and cook until the liquid evaporates. Season with salt, pepper and parsley. Slice the chicken breasts lengthwise into butterfly shapes and lay out side by side. Roll together with the help of a palette and season with salt and pepper. Place on a baking sheet lined with parchment paper and bake in a 230°C oven for five minutes. Allow to cool slowly.

Roll out the puff pastry into a rectangle. Place the ham pieces side by side on the lower part of the puff pastry. Lay the chicken breast roll over the ham and wrap in the pastry. Press together the edges with a fork. Prick and deco-

rate the dough, brush with a mixture of egg yolks and a little cream and bake for 10 minutes in a 250°C oven. Reduce the heat to 180°C and bake for a further 10 minutes. Cut the «Chicken Wellington» into slices and arrange creatively on plates.

**Potato cakes**

Peel the potatoes and boil in salted water. Drain and lay out on a tray. Bake for 10 minutes in a 150°C oven. Press the cooked potato through a potato sieve and mix thoroughly with the egg yolk, marjoram and spices. Dust the worktop with flour and form the mass into rolls of approximately 4 cm in thickness. Allow to cool and cut into 1,5 cm slices. Fry in butter on both sides until golden. Sprinkle with marjoram. Prepare vegetables as usual.

**INGREDIENTS**

**Valais «Chicken Wellington»**

750 g	Swiss free range chicken breasts, approx. 5 breasts
300 g	puff pastry
1	onion
100 g	mixed vegetables (yellow and orange carrots, celery)
200 g	mushrooms
50 g	Valais air dried meat
1 tbsp	butter
1 pinch	salt and pepper
2 tbsp	parsley, chopped
1	egg yolk
small amount of cream	
5 slices	Valais prosciutto, thinly sliced

**Potato cakes**

500 g	potatoes, mealy
3	egg yolks
	salt, pepper, nutmeg
small amount of flour	
20 g	butter
10 g	marjoram, finely chopped

vegetables to taste



Panorama Hotel Alphubel

## WALLISER WEIN-PARFAIT MIT TRAUBEN IM REISBLATT

### ZUTATEN

#### Wein-Parfait

150 g	getrocknete Amigne-Trauben oder Sultaninen
200 g	Zucker (zum Karamellisieren)
2	Eier
3	Eigelb
150 g	Zucker (zum Ei)
300 ml	Rahm
100 ml	Amigne Dessertwein von Adrian Mathier Salgesch

#### Reisblatt

nach Belieben	Trauben
vier	Reisblätter

#### Vorbereitung

Eine Parfait-Form mit Folie auslegen und ca. 5–6 Stunden tiefkühlen.

#### Zubereitung

##### Wein-Parfait

200 g Zucker karamellisieren, dann getrocknete Trauben dazugeben. Auf einem Blech abkühlen lassen, klein hacken. Eier, Eigelb und 150 g Zucker im Wasserbad bei ca. 80–90°C aufschlagen, bis die Masse bindet. Aus dem Wasserbad nehmen, kalt schlagen. Sahne aufschlagen, mit Ei-Zuckergemisch vorsichtig unter die gehackten Trauben ziehen. In die gekühlte Parfait-Form anrichten.

##### Reisblatt

Reisblatt auf feuchtes Tuch geben, bis es biegsam ist. Dann auf eine Timbal-Form fixieren und bei 160°C ausbacken. Vorsichtig von der Timbal entfernen, auskühlen lassen und mit Trauben garnieren.

### INGRÉDIENTS

#### Parfait au vin

150 g	de grains séchés d'amigne ou de sultanine
200 g	de sucre (pour le caramel)
2	œufs
3	jaunes d'œufs
150 g	de sucre
3 dl	de crème
1 dl	d'amigne douce d'Adrian Mathier à Salquenen

#### Feuille de riz

quelques	raisins, selon les goûts
4	feuilles de riz

#### Mise en place

Foncer un moule à parfait d'un cellophane et placer au congélateur durant 5 à 6 heures.

### PARFAIT VALAISAN AU VIN

ACCOMPAGNÉ DE RAISINS SUR FEUILLE DE RIZ

#### Préparation

##### Parfait au vin

Réduire 200 g de sucre en caramel et incorporer les raisins secs. Laisser refroidir sur une plaque et hacher menu.

Battre au bain-marie (env. 80 à 90°C) les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à épaississement. Retirer du bain-marie et battre à froid. Battre la crème, mélanger à la préparation à l'œuf et incorporer délicatement aux raisins caramélisés. Verser dans le moule à parfait.

##### Feuille de riz

Placer la feuille de riz sur un linge humide jusqu'à ramollissement. Foncer une timbale avec la feuille ramollie et placer au four à 160°C. Retirer délicatement la feuille, laisser refroidir et décorer de raisins.



### INGREDIENTS

#### Wine parfait

150 g	dried Amigne grapes or sultanas
200 g	sugar (for caramelising)
2	eggs
3	egg yolks
150 g	sugar (for the eggs)
300 ml	cream
100 ml	Amigne dessert wine by Adrian Mathier of Salgesch

#### Rice leaf

4 sheets	Grapes to taste
	rice paper

#### Preparation

Line a parfait mould with plastic wrap and freeze for approximately 5–6 hours.

### VALAIS WINE PARFAIT

WITH GRAPES IN RICE PAPER

#### Preparation

##### Wine Parfait

Caramelize 200 g of sugar. Add the dried grapes, cool on a tray and then finely chop.

Whisk together the eggs, egg yolks and 150 g of sugar over a water bath at about 80–90°C until the mixture binds. Remove from the water bath and beat until cold. Whip the cream and carefully fold in the egg and sugar mix and the chopped grapes. Pour into the chilled parfait mould.

##### Rice leaf

Soften a sheet of rice paper on a damp cloth until pliable. Wrap the leaf around a timbale mould and bake in a 160°C oven. Carefully remove from the mould, cool and garnish with grapes.