



Unser Ur-Ur-Ur-Grossvater
Andreas Kreuzer
Erbauer vom Hotel 1848

**Tradition und Gastfreundschaft
in der 6. Generation**



Lieber Gast!

Wir freuen uns, Sie in unserem traditionellen Haus in der 6. Generation begrüßen zu dürfen.

Nach mündlicher Überlieferung ist das Hotel Furka im Jahr 1848 von Herrn Andreas Kreuzer als erstes Hotel in Oberwald erbaut worden.

Im Buch „Goms – Land an der jungen Rhone“, schrieb Ferdinand Kreuzer, dass Pomater Arbeiter beim Bau behilflich waren. Das erklärt auch den italienischen Stil des Hauses. Die Steine wurden von einheimischen Helfern aus Oberwalder Steinbrüchen herangeschafft. Ein Grossteil der männlichen Bevölkerung legte beim Bau des Hauses Hand an. In der damaligen Zeit war es Brauch, dass man einander half. Bauherr Andreas Kreuzer muss wohlhabend gewesen sein, denn nur vermögende Leute bauten in unserer Region Häuser aus Stein. Sie wollten sich mit dieser Bauweise von der normalen Bevölkerung, die den heimischen Baustoff Holz verwendete, abheben.

In den Unterlagen im Staatsarchiv erscheint Andreas Kreuzer im Jahr 1867 zum ersten Mal als Gastwirt. Bei den persönlichen Steuern, die 1852 zum ersten Mal erfasst oder wenigstens archiviert wurden, erscheinen Andreas Kreuzer Vater und Sohn. Gemäss den vorliegenden Zahlen war ein gewisses Vermögen vorhanden. Andreas Kreuzer war auch der erste Besitzer des Hotels „Furka“. Er führte das Haus bis zu seinem Tod im Jahre 1896. Ihm folgte dann sein Sohn Anton Kreuzer, das er gemäss Verschreibungsakt im Jahr 1892 von seinem Vater kaufte. Darin ist zu lesen:

Andreas Kreuzer übergibt mit heute an seinen obgesagten Sohn Anton Kreuzer mit Währschaft für alle Lasten und Beschwerden und Hypotheken folgende Grundstücke und Mobilien:

- 1. Das in der Ortschaft gelegene Gasthaus zur Furka, bestehend in vier Keller im 1. Stock. Im 2. Stock: Gaststube, Küche, Büro und Saal, im 3. Stock neun Zimmer und endlich Unter-Dach, vom Käufer erbaut.**
- 2. Sein Zustall. Stall und Wagenschuppen**
- 3. Einen Garten gelegen auf Schnitt Oberwald begrenzt West Ferdinand Kreuzer, Ost Ludwig Zumoberhaus.**
- 4. Ein Stück Wiese.**
- 5. Garten und Wiesen Mattenland**
- 6. Fahrniss: Schätzung 2225 Franken, 95 centimen.**

1905 verkauft Anton Kreuzer das Hotel an seine Kinder Anton und Maria Kreuzer. Der Kaufpreis betrug 30'000 Franken. Am 29. Juni 1914 ging das Hotel in den Besitz von Adolf und Maria Kreuzer über. Maria führte das Haus bis 1938. Ab diesem Jahr leitet ihre Tochter Gertrud das Hotel. Sie übernahm das Hotel 1946 zusammen mit ihrem Mann Werner Nanzer-Kreuzer. Danach führten die Schwestern Brigitte nanzer und Beata Spranzi-Nanzer das Haus mit unterstützung Ihrer Geschwistern.

Im Januar 2012 übernahm Claudio Spranzi, Sohn von Beata Spranzi-Nanzer in der 6. Generation die Führung und wird von seiner Schwester sabina unterstützt!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus und freuen uns, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen.

Familie Nanzer & Spranzi



Geschichte

SALAT, SUPPÄ & TERRINE

HEIDELBEER-SUPPE 15
mit Gommer Hirsch-Trockenfleisch

HERBST-SALAT 12
mit sautierten Speckstreifen & Trauben

HAUSGEMACHTE WILD TERRINE 12
mit hausgemachtem Heidelbeerchutney

GRÜNER SALAT 8
mit Salatsauce nach Wahl

GEMISCHTER SALAT 9
mit Salatsauce nach Wahl

FENDANTCREME-SUPPE 15
mit Gommer Trockenfleisch-Tartar

SALATSAUCE NACH WAHL
hausgemacht französisch, Zitronenvinaigrette
oder italienisch



Unser Brot beziehen wir aus der Bäckerei
Simeon in Reckingen
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Werte Gäste, leiden sie an Allergien oder Intoleranzen,
melden sie sich bei uns!

Vorspisesä



WILD

HAUS GEBEIZTER HIRSCH-ODER REH-PFEFFER	34
JÄGER-SPIESSLI (HIRSCH) mit Süss-sauren Zwetschgen	34
HIRSCH-HUFTSTEAK mit hausgemachter Heidelbeerbutter	39
HIRSCH-GESCHNETZELTES mit Preiselbeer-Sauce	36
HIRSCH-FILET Im Strudelteig mit Wildrahmsauce	51

Zu den Wildgerichten servieren wir Spätzli, Rotkraut oder Heidelbeersauerkraut, Äpfel & karamellisierte Kastanien

Wild aus einheimischer Jagt solange vorhanden



Wild



FLEISCHIGS

SCHWEIN-STEAK mit Kräuterbutter & Käse überbacken	36
KALB-GESCHNETZELTES mit Cognac-Rahm-Sauce	36
RINDS-ENTRECÔTE mit hausgemachter Kräuterbutter	44
CORDONBLEU "FURKA" mit Rohschinken & Käse gefüllt	43

VEGI

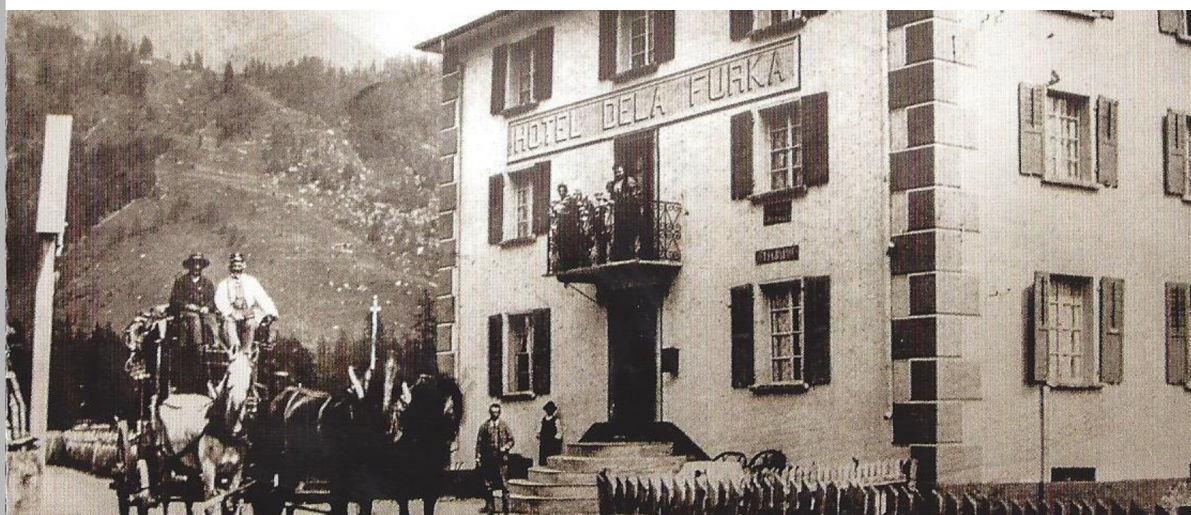
HAFERFLOCKENSTEAK mit Kräutersauce	27
LINSENSCHNITZEL (VEGAN)	29

mit Tomatencoulis

BEILAGE NACH WAHL:

Pommes Frites
Rösti-Kroketten
hausgemachte Spätzli
Nudeln

mit, ohne oder nur Gemüse



DESSERT

HAUSGEMACHTE GLACE-SORTEN

Erdbeer

Vanille

Schokolade

Walliser Zwetschgen-Sorbet

Weisse Schoko mit caramelisierte Pistazien

Blutorange

Walliser-Aprikosen

Caramel

Stracciatella

Mocca

3.90 / Kugel

Coupe Baileys

14

Walliser Aprikosen Coupe mit Apricotine

15

Eis-Kaffee

13

Coupe Heidelbeer

15

2 Kugel Vanille & frische Gommer Heidelbeeren

Hausgemachte Nuss-Stangen

4.50

Hausgemachtes Schokoladen-Mousse

9.50

Hausgemachte Fruchteuchen

Preis je nach Sorte... mit oder ohne Rahm

Coupe Nesselrode

14

solange der Vorrat reicht...



Dessert

