



Notre arrière-arrière-arrière-grand-père
Andreas Kreuzer
Bâtitteur de l'hôtel en 1848

**Tradition et hospitalité
depuis 6 générations**



Chers hôtes,

Nous avons le plaisir de vous accueillir dans notre maison traditionnelle, dirigée par la même famille depuis six générations.

Selon la tradition orale, l'Hôtel a été construit en 1848 par Monsieur Andreas Kreuzer et fut le premier hôtel d'Oberwald.

Dans son ouvrage « Goms – Land an der jungen Rhone », Ferdinand Kreuzer écrit que des ouvriers pomat étaient venus prêter main-forte à la construction. Cela explique également le style italien de la bâtisse. Les pierres ont été extraites des carrières d'Oberwald et transportées sur place par des habitants du village. Une grande partie de la population masculine participa à l'édification de l'hôtel. À cette époque, il était d'usage de s'entraider.

Andreas Kreuzer devait être un homme aisé, car seuls les habitants fortunés de la région construisaient leurs maisons en pierre. Ils souhaitaient ainsi se distinguer de la population locale qui utilisait principalement le bois comme matériau de construction.

Les archives cantonales mentionnent Andreas Kreuzer pour la première fois en tant qu'aubergiste en 1867. Les premiers registres fiscaux conservés, datant de 1852, font déjà état d'Andreas Kreuzer père et fils. Les documents indiquent qu'ils possédaient un certain patrimoine.

Andreas Kreuzer fut également le premier propriétaire de l'Hôtel Furka. Il dirigea l'établissement jusqu'à son décès en 1896. Son fils Anton Kreuzer lui succéda. Celui-ci avait acquis l'hôtel de son père en 1892, comme l'atteste l'acte de transfert de propriété, dans lequel on peut lire :

1. L'auberge de la Furka située dans le village, comprenant : quatre caves au premier niveau ; au deuxième étage : salle auberge, cuisine, bureau et salle ; au troisième étage : neuf chambres ; ainsi que les combles, construits par l'acquéreur.
2. Son écurie, son bâtiment agricole et son hangar à voitures.
3. Un jardin situé à Oberwald, bordé à l'ouest par Ferdinand Kreuzer et à l'est par Ludwig Zumoberhaus.
4. Une parcelle de prairie..
5. Jardins et prairies.
6. Mobilier et équipement, estimés à 2 225 francs et 95 centimes.

En 1905, Anton Kreuzer vendit l'hôtel à ses enfants, Anton et Maria Kreuzer, pour la somme de 30 000 francs. Le 29 juin 1914, l'établissement passa entre les mains d'Adolf et Maria Kreuzer. Maria dirigea l'hôtel jusqu'en 1938. Cette année-là, sa fille Gertrud en prit la direction. En 1946, elle reprit officiellement l'hôtel avec son époux Werner Nanzer-Kreuzer.

Par la suite, leur fille assura la gestion de l'établissement avec le soutien de ses frères et sœurs.

En janvier 2012, Claudio Spranzi, fils de Beata Spranzi-Nanzer, reprit la direction de l'hôtel en sixième génération. Il est aujourd'hui soutenu par sa sœur Sabina.

Nous vous souhaitons un agréable séjour dans notre maison et nous réjouissons de vous compter parmi nos hôtes.

Famille Nanzer & Spranzi

SALADES, SOUPES & TERRINE

SOUPE AUX MYRTILLES 15
avec viande de cerf séchée du Goms

SALADE D'AUTOMNE 12
avec lardons sautés & raisins

TERRINE DE GIBIER MAISON 12
avec chutney de myrtilles maison

SALADE VERTE 8
Sauce à salade au choix

SALADE MÊLÉE 9
Sauce à salade au choix

SOUPE À LA CRÈME DE FENDANT 15
avec tartare de viande séchée du Goms

SAUCE À SALADE AU CHOIX
Maison, française, vinaigrette au citron
ou italienne



Notre pain provient de la boulangerie Simeon à Reckingen.
Prix en CHF, TVA de 8,1 % incluse.

Chers hôtes, si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances, veuillez nous en informer !

Entrées



GIBIER

**CIVET DE CERF OU DE
CHEVREUIL MAISON, MARINÉ** 34

BROCHETTE DU CHASSEUR (CERF) 34
avec prunes aigres-douces

STEAK DE CERF 39
avec beurre aux myrtilles maison

ÉMINCÉ DE CERF 36
avec sauce aux airelles

FILET DE CERF 51
en pâte à strudel, avec sauce crémeuse au gibier

Avec les plats de gibier, nous servons des spätzlis, du chou rouge ou de la choucroute aux myrtilles, des pommes & des châtaignes caramélisées.

Gibier issu de la chasse locale, selon disponibilité.



Gibier





VIANDES

STEAK DE PORC avec beurre aux herbes & gratiné au fromage	36
ÉMINCÉ DE VEAU avec sauce à la crème et au cognac	36
ENTRECÔTE DE BŒUF avec beurre aux herbes maison	44
CORDON BLEU « FURKA » farci au jambon cru & au fromage	43

VÉGÉTARIEN

STEAK AUX FLOCONS D'AVOINE avec sauce aux herbes	27
ESCALOPE DE LENTILLES (VÉGANE) avec coulis de tomates	29

GARNITURE AU CHOIX :

Frites
Croquettes de rösti
Spätzlis maison
Pâtes

Avec, sans ou uniquement avec des légumes

