

Alpenküche im Winter

Brot aus CH und EU ¹

Praline von Fasan im Walliser Brotmantel mit Apfel Chutney ^{1,3,7} Praline of pheasant in Valais bread coating with apple chutney		Fr. 27.00
Austern Fines de Claires, Bretagne mit Schalotten-Rotweinessig ¹⁴ Oysters Fines de Claires, Bretagne	3 Stk. 6 Stk.	Fr. 14.00 Fr. 26.00
Nüsslisalat mit Ei und/oder Speck ^{3,10} Special Swiss winter salad with egg and/or bacon		Fr. 16.50
Kalbskopf an Chasselas Weisswein Rahmsauce, Kartoffelstock, Gemüse ⁷ Veal head with white wine cream sauce, mashed potatoes, vegetables		Fr. 33.00
Kalbsmilken Ragout an Senfrahmsauce, feine Nüdeli ^{1,3,7,10} Sweet bread of veal ragout with mustard sauce, fine noodles		Fr. 39.00
Tafelspitz mit Gemüse, Kartoffeln und zwei Meerrettich Saucen ^{7,9} Boiled beef speciality with vegetables, potatoes and two horseradish sauces		Fr. 42.00
Bouillabaisse Marseillaise mit Sauce Rouille und Knoblauchbrot ^{1,2,4,14} Bouillabaisse Marseillaise with sauce Rouille and garlic bread		Fr. 46.00

Für den Süssen "Gluscht" nach dem Essen

Kleine Käse Auswahl bis 6 Sorten ⁷ Small cheese selection up to 6 varieties		Fr. 14.50
Apfel Mousse mit Lebkuchen Eis und Sanddornsauce ^{1,3,7} Apple mousse with gingerbread ice cream and sea buckthorn sauce		Fr. 14.50

**Bitte teilen Sie uns allfällige individuelle Essgewohnheiten und Allergien mit.
Ohne diese Information im Voraus gehen wir davon aus, dass sich alle auf alles freuen.
Please inform our service crew about any allergies and intolerances.**

DORFSTUBEN SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN – STARTER

	Alpenblick's Hausterrine mit Salatgarnitüre, hausgemachte Kürbis Chutney, eingelegte Waldpilze und Toast EU ^{1,3,10}	Fr. 29.00
	Our home-made meat terrine, salad garnish, homemade pumpkin chutney, pickled mushrooms and toast	
	Geräuchertes Fisch-Tartar von Forelle, Felchen und Saibling mit Sauerrahm und Haselnüssen dazu eine Salatgarnitüre und Toast EU ^{1,4,7,8,10}	Fr. 29.00
	Smoked fish tartar of trout, local whitefish and char with sour cream and hazelnuts, salad garnish and toast	
✓ *	Gemischter Salat "Alpenblick" Vorspeisenportion / starter portion	Fr. 13.50
	Mixed salad Alpenblick style	
✓ *	Blattsalat	Fr. 11.00
	Green leaf salad	
	Auswahl von Salat Dressings: Französisch ^{3,10}, Italienisch, Spanisch ^{3,10}	
	Choice of salad dressings: French, Italian, Spanish (ital & fr mixed together)	
✓	Tagessuppe (teilweise ^{7,9})	Fr. 11.00
	Soup of the day	
	Hausgemachte Kraftbrühe mit Tafelspitz- und Gemüsewürfel ³	Fr. 14.50
	Homemade clear soup with cubes of boiled beef and vegetables	

UNSERE KLASSIKER IM ALPENBLICK – THE ALPENBLICK CLASSICS

SCHWEIN:	Wilderswiler Nudeltopf ^{1,7}	Fr. 30.00
PORC:	Schweinssteak mit Pilzsauce, Schinken und Käse überbacken	
	Wilderswiler noodle pot: Pork steak with mushroom sauce, ham and cheese au gratin	
KALB:	Kalbs Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren ^{1,3}	Fr. 44.00
VEAL:	Veal escalope Viennese style with potato salad and cranberries	
	Simmentaler Kalbfleisch Geschnitztes "Bärner Bär" ⁷	Fr. 42.00
	mit Pilzrahmsauce und Rösti	
	Sliced veal "Bärner Bär" with mushroom cream sauce and Roesti	
RIND:	Unspunnenspiess ^{3,7,10}	Fr. 39.50
BEEF:	Rindfleisch mit Speck und würziger Sauce der tausend Düfte	
	Unspunnen skewer: Beef with bacon and a tasty sauce of a thousand aromas	
	Entrecôte Café de Paris nach Art des Hauses (gratiniert) ^{3,7,10} 150 g	Fr. 39.00
	21 Tage am Knochen gereift vom Hausmetzger Blaue Kuh 200 g	Fr. 49.00
	dazu Zündholzkartoffeln (bleu, saignant, à point, bien cuit) 250 g	Fr. 59.00
	Entrecôte Café de Paris Alpenblick style (au gratin)	
	21 days matured on the bone, served with matchstick fries	
FISCH:	Pochierte Felchenfilets nach Interlakner Art an Kräuterrahmsauce, Reis	Fr. 39.50
FISH:	Poached fillets of fera Interlaken style on herb cream sauce with rice ^{3,4,7,10}	
VEGI:	Hausgemachte Nudeln „Alpenblick“ ^{1,7}	Fr. 29.50
VEGETERIAN	mit Tomatensauce, Kräuter, Gewürzen und Zucchettiwürfeln	
✓	Home-made noodles with tomato sauce, herbs, spices and diced zucchini	
✓	Würziges Linsenragout mit Kartoffelschaum und pochiertem Ei ^{3,7}	Fr. 30.00
	Spicy lentil ragout with potato foam and poached egg	
✓	Vegetarisches Tagesgericht (teilweise ^{1,3,7,9})	Fr. 30.00
	Vegetarian Daily Dish	
✓	Kleine Beilagen-Portion mit Gemüse der Saison an Butter ⁷	Fr. 10.50
	Small side plate of vegetables on butter	

VESPERPLÄTTCHEN UND KÄSESPEZIALITÄTEN

"Oberländer Ladli" (*Knabber-Brettchen*)^{1,7}

Hobelkäse, Rindschinken, Hobelspeck, Gumpieselwurst,
Alpkäse Nessleren Alp

Fr. 27.00

"Oberländer Ladli" (cold snack)

Shaved cheese, beef-ham, dried bacon, local sausage,
alpine cheese from our cow on the Nessleren Alp

FONDUE ^{1,7} ab 2 Pers. / 2 persons or more **Preise pro Pers.** price per person

- ✓ **Käsefondue mit Brot EU und Kartoffeln**^{***} Fr. 29.50
Cheese fondue with bread and potatoes^{***}
- ✓ **Käsefondue echt Schweizerisch (zusätzlich 2 cl Kirsch)**^{***} Fr. 32.00
Original Swiss cheese fondue (additional 2 cl „Kirsch“)^{***}
- ✓ **Käsefondue mit Alpenkräutern**^{***} with Alp herbs Fr. 30.00
- ✓ **Käsefondue mit Champagner**^{***} with champagne Fr. 39.00
- ✓ **Käsefondue mit Trüffel**^{***} with truffle Fr. 42.00

***** wird nur in der Dorfstube oder auf der Terrasse
im Fondue Garten serviert**

***** only served in our Dorfstube or outside on the terrace**

Zuschlag für Fondue für 1 Person additional if 1 person Fr. 5.00

Zusatzgedeck additional place setting Fr. 5.00

Menü Änderungen any menu changes Fr. 4.00

Unsere Fleischherkunft:

Rind, Kalb und Schwein aus der Schweiz
Geflügel aus der Schweiz und EU
Felchen: aus der Schweiz

Our meat comes from:

Beef, veal and pork from Switzerland
Poultry from Switzerland and EU
Fera fish: from Switzerland

WAS IN UNSEREM ESSEN ENTHALTEN IST UND FÜR SIE WICHTIG SEIN KÖNNTE...

Allergene sind für die meisten von uns nicht von Bedeutung, aber für einige sind diese Infos gesundheitlich sehr wichtig. Eine Gesetzgebung besagt, dass wir Sie auf diese Allergene hinweisen dürfen - das passt zu unserer Philosophie der Transparenz. Deshalb sind die Allergene in unserer Speisekarte ausgewiesen.

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Glutenhaltiges Getreide / wheat | 8. Schalenfrüchte (Nüsse) / nuts |
| 2. Krebstiere / crustaceans | 9. Sellerie / celery |
| 3. Hühnerei / eggs | 10. Senf / mustard |
| 4. Fisch / fish | 11. Sesam / sesame |
| 5. Erdnuss / peanuts | 12. Schwefeldioxid / sulfur dioxide |
| 6. Soja / soy | 13. Lupinen / lupins |
| 7. Milchprodukte / milk | 14. Weichtiere / molluscs |

Bitte teilen Sie uns allfällige individuelle Essgewohnheiten und Allergien mit.

Ohne diese Information im Voraus gehen wir davon aus, dass sich alle auf alles freuen.

Please inform us of any allergies or dietary restrictions, so everyone can enjoy everything.