

Winterliche Köstlichkeiten

Brot aus CH und EU ¹

Praline von Fasan im Walliser Brotmantel mit Apfel Chutney ^{1,3,7} Praliné de faisan en croûte de pain Valaisien avec chutney de pommes		Fr. 27.00
Austern Fines de Claires, Bretagne ¹⁴ Huîtres Fines de Claires, Bretagne	3 Stück 6 Stück	Fr. 14.00 Fr. 26.00
Nüsslisalat mit Ei und/oder Speck ^{3,10} Salade de rampon avec oeuf et/ou bacon		Fr. 16.50
Kalbskopf an Chasselas Weisswein Rahmsauce, Kartoffelstock, Gemüse ⁷ Tête de veau au vin blanc Chasselas sauce à la crème, purée de pommes de terre, légumes		Fr. 33.00
Kalbsmilken Ragout an Senfrahmsauce, feine Nüdeli ^{1,3,7,10} Ragoût de ris de veau à la crème de moutarde, fines nouilles -		Fr. 39.00
Tafelspitz mit Gemüse, Kartoffeln und zwei Meerrettich Saucen ^{7,9} Boeuf bouilli "Tafelspitz" avec (ou sans) os à moelle		Fr. 42.00
Bouillabaisse Marseillaise mit Sauce Rouille und Knoblauchbrot ^{1,2,4,14} Bouillabaisse Marseillaise avec sauce rouille et pain à l'ail		Fr. 46.00

Für den "Gluscht" nach dem Essen

Kleine Käseauswahl bis 6 Sorten ⁷ Petit choix de fromages jusqu'à 6 sortes		Fr. 14.50
Apfel Mousse mit Lebkuchen Eis und Sanddornsauce ^{1,3,7} Mousse aux pommes avec glace au pain d'épices et sauce à l'argousier		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.
Veuillez nous faire part de vos habitudes alimentaires et de vos allergies.
Sans cette information en avance, nous supposons, que tout le monde se réjouit de manger de tout.

UNSERE BISTRO SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN – ENTREES

Alpenblick's Hausterrine mit Salatgarnitüre.		Fr. 29.00
Hausgemachte Kürbis Chutney, eingelegte Waldpilze und Toast ^{1,3,10}		
Terrine Maison façon Alpenblick avec une tranche de truffe, Petite garniture de salade, chutney à la courge, champignons des bois marinés, toast		
Geräuchertes Fisch-Tartar von Forelle, Felchen und Saibling mit Sauerrahm und Haselnüssen dazu eine Salatgarnitüre und Toast ^{1,4,7,8,10}		Fr. 29.00
Tatаре de poisson fumé - truite, féra et omble chevalier Avec crème acidulée, noisettes, petite garniture de salade, toast		
Gemischter Salat "Alpenblick"	Vorspeisenportion / Entrée	Fr. 13.50
Salade mêlée "Alpenblick"		
Blattsalat		Fr. 11.00
Salade verte		
Auswahl von Salat Dressings: Französisch ^{3,10} , Italienisch, Spanisch ^{3,10}		
Choisissez votre dressing : français, italien, espagnol (un mélange des deux)		
Tagessuppe (teilweise 7)		Fr. 11.00
Soupe du jour		
Hausgemachte Kraftbrühe mit Tafelspitz- und Gemüsewürfel ³		Fr. 14.50
Consommé maison avec petits cubes de bœuf bouillis et légumes		

UNSERE KLASSIKER IM ALPENBLICK – NOS PLATS CLASSIQUES ALPENBLICK

SCHWEIN:	Wilderswiler Nudeltopf ^{1,7}	Pot aux nouilles de Wilderswil		Fr. 30.00
PORC:	Schweinssteak mit Pilzsauce, Schinken und Käse überbacken	Steak de porc, sauce champignons à la crème, jambon au fromage gratinés		
KALB:	Kalbs Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren ^{1,3}			Fr. 44.00
VEAU:	Escalope de veau panée, tradition Viennoise	Avec salade de pommes de terre et airelles rouges		
	Simmentaler Kalbfleisch Geschnetzeltes "Bärner Bär" ⁷			
	Mit Pilzrahmsauce und Rösti	L'émincé de veau „Bärner Bär“ avec champignons à la crème, Roesti		Fr. 42.00
RIND:	Unspunnenspiess ^{3,7,10}			Fr. 39.50
BOEUF:	Rindfleisch mit Speck und würziger Sauce der tausend Düfte	Brochette Unspunnen: Bœuf, lard, sauce fameuse avec ses 1000 saveurs		
	Entrecôte Café de Paris nach Art des Hauses (gratiné) ^{3,7,10}	150 g	Fr. 39.00	
	21 Tage am Knochen gelagert 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 (gratinée) 21 jours rassi sur l'os. Avec pommes allumettes			
FISCH:	Pochierte Felchenfilets nach Interlakner Art an Kräuterrahmsauce, Reis			Fr. 39.50
POISSON	Filet de féra façon Interlaken, sauce crémeuse aux herbes, riz		^{3,4,7,10}	
VEGI:	Hausgemachte Nudeln „Alpenblick“ ^{1,7}			Fr. 29.50
VEGETERIEN	mit Tomatensauce, Kräuter, Gewürzen und Zucchettiwürfeln	Nouilles maisons, sauce aux tomates, herbes, épices et cubes de zucchinis		
✓				
✓	Würziges Linsenragout mit Kartoffelschaum und pochiertem Ei ^{3,7}	Ragoût de lentilles épicé, mousseline de pommes de terre, œuf poché		Fr. 30.00
✓	Vegetarisches Tagesgericht (Allergien zum Abklären)			Fr. 30.00
✓		Plat végétarien du jour		
✓	Kleine Beilagen-Portion mit Gemüse der Saison an Butter ⁷			Fr. 10.50
	Petite garniture aux légumes au beurre comme plat d'accompagnement			

VESPERPLÄTTCHEN UND KÄSESPEZIALITÄTEN

"Oberländer Ladli" (*Knabber-Brettchen*)^{1,7} Fr. 27.00
Hobelkäse, Rindschinken, Hobelspeck, Gumpieselwurst, Alpkäse Nessleren Alp
 "Oberländer Ladli" (snack froid)
 fromage raboté, jambon de boeuf, Gumpiesel saucisse, fromage alpin Nessleren Alp

FONDUE ^{1,7} ab 2 Pers. / à partir de 2 pers.

Preise pro Pers. Prix par pers.

- ✓ **Käsefondue mit Brot und Kartoffeln***** Fr. 29.50
Fondue au fromage avec pain et pommes de terre***
- ✓ **Käsefondue echt Schweizerisch (zusätzlich 2 cl Kirsch) ***** Fr. 32.00
Fondue au fromage original Suisse (avec 2 cl „Kirsch“) ***
- ✓ **Käsefondue mit Alpenkräutern*** aux herbes des alpes** Fr. 30.00
- ✓ **Käsefondue mit Champagner*** avec champagne** Fr. 39.00
- ✓ **Käsefondue mit Trüffel*** aux truffes** Fr. 42.00

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

*** seulement servie dans notre Dorfstube ou dehors sur la terrasse

Zuschlag für Fondue für 1 Person (supplément 1 pers) Fr. 5.00

Zusatzgedeck couverture supplémentaire Fr. 5.00

Menü Änderungen changements de menu Fr. 4.00

Unsere Fleischherkunft:

Rind, Kalb und Schwein aus der Schweiz

Geflügel und Wild aus der Schweiz und EU

Felchen: aus der Schweiz

Déclaration de viande / poisson:

Boeuf, veau, porc: Suisse

Volailles et la chasse: Suisse et EU

Féra: Suisse

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 / gluten | 8. Schalenfrüchte (Nüsse) / noix |
| 2. Krebstiere / crustacés | 9. Sellerie / céleri |
| 3. Hühnerei / oeufs | 10. Senf / moutarde |
| 4. Fisch / poisson | 11. Sesam / sésame |
| 5. Erdnuss / cacahuète | 12. Schwefeldioxid / dioxyde de soufre |
| 6. Soja / soja | 13. Lupinen / lupins |
| 7. Milchprodukte / produits laitiers | 14. Weichtiere / mollusques |

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.

Veuillez nous faire part de vos habitudes alimentaires et de vos allergies.

Sans cette information en avance, nous supposons que tout le monde se réjouit de tout.