

## Winterliche Köstlichkeiten

Brot aus CH und EU <sup>1</sup>

<b>Marinierter Saibling, asiatische Creme mit Koriander</b> <b>Fermentierte Karotten mit Algenkaviar</b> <sup>6,7</sup> Marinated char, Asian cream with coriander Fermented carrots with seaweed caviar	<b>Fr. 29.00</b>
<b>Nüsslisalat mit Ei und/oder Speck</b> <sup>3,10</sup> Special Swiss winter salad with egg and/or bacon	<b>Fr. 16.50</b>
<b>Krustentierrahmsuppe mit Cognac</b> <sup>2,7</sup> Crustacean cream soup with cognac	<b>Fr. 15.50</b>
<b>Kalbskopf an Chasselas Weisswein Rahmsauce, Kartoffelstock, Gemüse</b> <sup>1,7</sup> Veal head with white wine cream sauce, mashed potatoes, vegetables	<b>Fr. 33.00</b>
<b>Saucisson vaudois IGP, Lauchgemüse, Kartoffeln</b> <sup>1,7</sup> Saucisson vaudois IGP, leek vegetables, potatoes	<b>Fr. 32.00</b>
<b>Poulardenbrüstli Stroganoff, Reis mit Erbsli und Zucchetti</b> <sup>1,7,10</sup> Spring chicken breast Stroganoff, rice with peas and zucchini	<b>Fr. 30.00</b>
<b>Simmentaler Kalbskotelett mit Eierschwämmchen Rahmsauce</b> <b>Käse-Ravioli, Gemüse</b> <sup>1,3,7</sup> Simmental veal chop with chanterelle mushroom cream sauce Cheese ravioli, vegetables	<b>Fr. 59.00</b>

## Für den Süssen "Gluscht" nach dem Essen

<b>Vacherin Glacé mit Schoggi-Banane-Eis, Sauce von Zitrusfrüchten</b> Vacherin with chocolate-banana ice cream, citrus fruit sauce	<b>Fr. 14.50</b>
--	------------------

**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

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

### UNSERE KLASSIKER IM ALPENBLICK – THE ALPENBLICK CLASSICS

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

## VESPERPLÄTTCHEN UND KÄSESPEZIALITÄTEN

"Oberländer Ladli" (*Knabber-Brettchen*)<sup>1,7</sup>

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** <sup>1,7</sup> ab 2 Pers. / 2 persons or more      **Preise pro Pers.** price per person

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