

Winterliche Köstlichkeiten

Brot aus CH und EU ¹

Marinierter Saibling, asiatische Creme mit Koriander	Fr. 29.00
Fermentierte Karotten mit Algenkaviar ^{6,7} Omble chevalier mariné, crème asiatique à la coriandre Carottes fermentées avec caviar d'algues	
Nüsslisalat mit Ei und/oder Speck ^{3,10} Salade de rampon avec œuf et/ou bacon	Fr. 16.50
Krustentierrahmsuppe mit Cognac ^{2,7} Soupe de crustacés à la crème au cognac	Fr. 15.50
Kalbskopf an Chasselas Weisswein Rahmsauce, Kartoffelstock, Gemüse ^{1,7} Tête de veau au vin blanc Chasselas sauce à la crème Purée de pommes de terre, légumes	Fr. 33.00
Saucisson vaudois IGP, Lauchgemüse, Kartoffeln ^{1,7} Papet Vaudois (Saucisson vaudois IGP)	Fr. 32.00
Pouardenbrüstli Stroganoff, Reis mit Erbsli und Zucchetti ^{1,7,10} Suprême de poularde Stroganoff, riz aux petits pois et courgettes	Fr. 30.00
Simmentaler Kalbskotelett mit Eierschwämmchen Rahmsauce Käse-Ravioli, Gemüse ^{1,3,7} Côte de veau du Simmental avec sauce à la crème aux chanterelles Raviolis au fromage, légumes	Fr. 59.00

Für den "Gluscht" nach dem Essen

Vacherin Glacé mit Schoggi-Banane-Eis, Sauce von Zitrusfrüchten ^{sans} Vacherin glace avec glace au chocolat banane, sauce aux agrumes	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			Fr. 42.00
	L'émincé de veau „Bärner Bär“ avec champignons à la crème, Roesti			
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}			Fr. 30.00
	Ragoût de lentilles épicé, mousseline de pommes de terre, œuf poché			
✓	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} <u>ab 2 Pers. / à partir de 2 pers.</u>	Preise pro Pers. Prix par pers.
✓ Käsefondue mit Brot und Kartoffeln*** Fondue au fromage avec pain et pommes de terre***	Fr. 29.50
✓ Käsefondue echt Schweizerisch (zusätzlich 2 cl Kirsch) *** Fondue au fromage original Suisse (avec 2 cl „Kirsch“) ***	Fr. 32.00
✓ 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.