

Frühlingshafte Köstlichkeiten

Brot aus CH und EU ¹

Spargeln mit Mayonnaise oder Gemüse Vinaigrette ³ Asperges avec mayonnaise ou vinaigrette aux légumes	Fr. 23.00
Portion geräuchertes Emmentaler Rippli als Beilage ¹ Portion de cote d'Emmental fumé en accompagnement	Fr. 8.00
Frühlingssalat mit Bärlauch, Löwenzahn, Spinat, Ei ³ Salade de printemps avec ail d'ours, pissenlits, épinards, œuf	Fr. 14.00
Spargel Delices mit Spargelsalat, Morcheln, Bärlauch ^{3,7} Délices d'asperges avec salade d'asperges, morilles et ail d'ours	Fr. 23.00
Spargelcreme Suppe ⁷ Crème d'asperges	Fr. 9.50
Spargeln mit Hollandaise, kleine Kartoffeln ^{3,7} Asperges avec sauce hollandaise et pommes de terre novette	Fr. 29.00
Egli Filet gebraten mit frischen Morcheln, Spargeln, kleine Kartoffeln ^{1,4,7} Filet de perche poêlé, morilles fraîches, asperges, pommes de terre novette	Fr. 46.00
Lammrücken mit Spargeln, Bärlauch Chimichurri, Patatas Bravas ^{1,7} Selle d'agneau avec asperges, chimichurri à l'ail d'ours et patatas bravas	Fr. 46.00

Für den "Gluscht" nach dem Essen

Erdbeer Japonais mit Erdbeereis, Erdbeersalat Weisses Schokoladen Mousse, Caramel ^{3,7} Japonais aux fraises avec glace à la fraise et salade de fraises Mousse au chocolat blanc, caramel.	Fr. 14.50
Tiramisu mit Erdbeeren und Rhabarber ^{1,3,7} Tiramisu aux fraises et rhubarb	Fr. 12.50

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.

Hausgemachte Kürbis Chutney, eingelegte Waldpilze und Toast ^{1,3,10}

Fr. 29.00

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

Tatart 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 zucchini



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 Nesslerer Alp**

"Oberländer Ladli" (snack froid)

fromage raboté, jambon de boeuf, Gumpiesel saucisse,
fromage alpin Nesslerer 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.