

Frühlingshafte Köstlichkeiten

Brot aus CH und EU ¹

Spargeln mit Mayonnaise oder Gemüse Vinaigrette ³ Asparagus with mayonnaise or vegetable vinaigrette	Fr. 23.00
Portion geräuchertes Emmentaler Rippli als Beilage ¹ Portion of smoked Emmental Rib as a side dish	Fr. 8.00
Frühlingsalat mit Bärlauch, Löwenzahn, Spinat, Ei ³ Spring salad with wild garlic, dandelion, spinach, and egg	Fr. 14.00
Spargel Delices mit Spargelsalat, Morcheln, Bärlauch ^{3,7} Asparagus Delices with asparagus salad, morels, and wild garlic	Fr. 23.00
Spargelcreme Suppe ⁷ Cream of asparagus soup	Fr. 11.00
Spargeln mit Hollandaise, kleine Kartoffeln ^{3,7} Asparagus with Hollandaise sauce and small potatoes	Fr. 29.00
Egli Filet gebraten mit frischen Morcheln, Spargeln, kleine Kartoffeln ^{1,4,7} Pan-fried perch fillet with fresh morels, asparagus, and small potatoes	Fr. 46.00
Lammrücken mit Spargeln, Bärlauch Chimichurri, Patatas Bravas ^{1,7} Lamb rack with asparagus, wild garlic chimichurri, and patatas bravas	Fr. 46.00

Für den Süssen "Gluscht" nach dem Essen

Erdbeer Japonais mit Erdbeereis, Erdbeersalat Weisses Schokoladen Mousse, Caramel ^{3,7} Strawberry Japonais with strawberry ice cream, strawberry salad White chocolate mousse, caramel	Fr. 14.50
Tiramisu mit Erdbeeren und Rhabarber ^{1,3,7} Tiramisu with strawberries and 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.
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 Geschnitzeltes "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.