

Unsere Küche

Richard Stöckli's Küche zeichnet sich durch seine marktfrischen Produkte aus. Die inspirierte regionale Küche wird mit Phantasie und grossem Können zubereitet.

Gerne nehmen wir uns die Zeit, Sie individuell zu beraten und Ihr Wunschmenu zusammen zu stellen.

Wir empfehlen uns für Ihre speziellen Anlässe.

Das Haus mit den speziellen Partys.

- Grillparty
- Partyzelt
- Catering
- Hausservice

Guten Appetit wünschen

Richard und Yvonne Stöckli
und das Alpenblick-Team

So finden Sie uns



Menu Vorschläge

ab 15 Personen

Mit unseren
Menuvorschlägen zeigen wir
nur einige der vielen
Möglichkeiten auf.
Richard Stöckli stellt Ihnen
gerne Ihr Wunschmenu nach
Mass zusammen.

Partyservice


Alpenblick

Hotel Alpenblick
Richard und Yvonne Stöckli
3812 Wilderswil/Interlaken

Telefon 033 828 35 50
Fax 033 828 35 51
Internet www.hotel-alpenblick.ch
E-mail info@hotel-alpenblick.ch

Apéro Vorschläge

Getränke

Hausapéro	Fr. 15.00
Glas Champagner	Fr. 20.00
Glas Prosecco	Fr. 10.00
Kir (Vin blanc)	Fr. 7.00
Kir Royal Cassis, Mûre, Framboise oder Cerise	Fr. 14.00
Orangensaft Liter	Fr. 13.00
Mineral 7,5 dl	Fr. 8.50
Weisswein Hausmarke 5 dl	Fr. 20.00

Es erwartet Sie eine Vielfalt an Weissweinen aus unserem Sortiment. Wählen Sie und lassen Sie sich beraten.

Canapés

Canapés mit Schinken, Salami, Ei, oder Käse	Fr. 3.20
Pumpernickel mit Pilzli Tartar	Fr. 4.00
Canapés mit mariniertem Lachs, Crevetten oder Mostbröckli	Fr. 4.00
Gipfeli mit Krabbenfleisch	Fr. 4.20
Profiterol gefüllt mit Mousse	Fr. 4.00
Brauner Toast mit Entenleber	Fr. 5.20
Brot mit Oliven Tapanade	Fr. 3.60
Crêpe mit Schnittlauchcreme und geräuchertem Fisch Mousse	Fr. 4.20

Und viele Ideen je nach Saison...

Aus unserer Küche

Apéro mixed pro 100g	Fr. 3.10
Gefülltes Blätterteiggebäck mit Sardellen, Oliven, Kräutern pro Person	Fr. 5.00
Käseköstlichkeiten pro Person	Fr. 5.00
Crudités Gemüsestangen mit verschiedenen Saucen pro Person	Fr. 3.60
Fischapéro pro Person	Fr. 6.80

Individuell - pro Stück

Brioche gefüllt mit Entenlebermousse	Fr. 4.20
Käseküchlein	Fr. 1.90
Schinkengipfeli	Fr. 1.90
Minipizza	Fr. 1.90
Lachsburger an Koriander Mayonnaise	Fr. 4.20
Blätterteiggebäck mit Tomate	Fr. 1.90
Flammenküchlein	Fr. 1.90
Löffeli mit Linsensalat und geräuchertem Saibling	Fr. 2.90
Löffeli mit Ratatouillesalat und Crevetten	Fr. 2.90
Schnittlauch Crepe mit geräuchertem Fischmousse	Fr. 4.20
Hummer Hamburger Sweet Chili	Fr. 4.20
Blinis mit geräuchertem Lachs und Sauerrahm	Fr. 4.20

Gemischte Apéro Auswahl:

1 Standard	Fr. 12.60
1 Deluxe	pro Pers. Fr. 22.00

5. Gemüsesuppe
* * *
Schweinsbraten mit Zwetschgen und
Apfelmus
Kartoffelstock
Karotten glaciert

Fr. 30.50 pro Person

6. Gelbe Erbsensuppe
* * *
Truthahnschnitzel mit Rahmsauce
Butternudeln
Salat vom Markt

Fr. 19.00 pro Person



*Lieben Sie köstliche Speisen in
gediegender Atmosphäre, oder haben
Sie etwas zu feiern?*

*Dann besuchen Sie unser
auserlesenes Gourmetrestaurant.*

Wir bieten:

- *exquisite à la carte Karte*
- *köstliches 4-7 gängiges
Gourmetmenu*

Herzlich willkommen

bei uns im Hotel

Abenblick

Klassische Plattengerichte

1. Fleischkraftbrühe Célestine
* * *
Schweinssteak nach Emmentaler Art
Dauphine Kartoffeln
Grüne Bohnen
* * *
Meringues mit Rahm

Fr. 33.50 pro Person

2. Kraftbrühe mit Gemüseeinlage
* * *
Schweinspiccata Napoli Florentin
Risotto
Salat
* * *
Fruchtsalat mit Rahm

Fr. 33.50 pro Person

3. Gemüsesuppe
* * *
Poulet im Ofen gebraten
Käse Kartoffeln
Grillierte Tomate
* * *
Coupe Beatrice

Fr. 30.50 pro Person

4. Bündner Gerstensuppe
* * *
Beinschinken im Teig
Kartoffel Gratin
Salate vom Buffet (15 Sorten)
* * *
Eisparfait Maison

Fr. 33.50 pro Person

Fischgerichte

1. Felchenfilet Interlaken
Trockenreis
Gemischter Salat

Fr. 34.00
2. Geräuchertes Forellenfilet
auf Spinat, gratiniert
Salzkartoffeln

Fr. 33.50
3. Süsswasserfischragout
mit Krebscremesauce
Reisring
Salat nach Saison

Fr. 33.50
4. Saiblingsfilet auf Sauerampfer
oder Bärlauch
Trockenreis
Gemischter Salat

Fr. 39.50
5. Lachsforellenfilet Soufflé
an Hummer- und Weissweinsauce
Trockenreis

Fr. 48.00
6. Zanderfilet auf Zwiebelkonfit
mit Rotweinsauce
Salzkartoffeln

Fr. 47.00

Tellergerichte

1. Fleischkraftbrühe Dubarry
* * *
Rindssteak mit Kräuterbutter
Pommes frites
Grüne Bohnen

Fr. 34.60 pro Person
2. Kartoffelsuppe mit Tomaten
* * *
Ungarisches Gulasch
Butterhörnli
Salat

Fr. 27.30 pro Person
3. Fleischkraftbrühe mit Flädli
* * *
Schweinsschnitzel Cordon Bleu
Kartoffel-Kroketten
Gemüse

Fr. 30.50 pro Person
4. Fleischkraftbrühe Royal
* * *
Kalbsgeschnetzeltes an
Champignonsauce
Butternudeln oder Rösti
Salat Saison

Fr. 34.50 pro Person
5. Karottensuppe mit Kerbel
* * *
Gebratenes Schweinssteak
mit Tomatenscheiben und
Käse überbacken
Rösti oder Kroketten
Gemüse vom Markt

Fr. 30.50 pro Person

Bauernbuffet

ab 20 Personen

Kalte Gerichte

Rohschinken
Aufschnitt
Hobelspeck
Hobelkäse
Verschiedene Salate

Warme Gerichte

Beinschinken im Brotteig
Rippli, Zunge und Wädli
Bratwurst am Meer
Bohnen und Sauerkraut
„Geschwellte Kartoffeln“
Berner Rösti

zum Dessert

Apfelkuchen
Meringues
Glace
Früchte
Käseplatte

Pro Person Fr. 63.00

weitere Buffetvorschläge

Schwedenbuffet
Hors d'oeuvre Buffet
Russisches Buffet
Tausend und eine Nacht Buffet
Unspunnen Schloss Buffet
Fischspezialitäten von unseren Seen

Tessiner Buffet Fr. 63.00

4 Regionen Buffet Fr. 89.00

Fleischlose Gerichte

Kartoffelschalen mit Käse überbacken und
Sauerrahm und Avocados Fr. 15.70

Tofu Ragout mit Tomaten und Joghurt
Reisgaletten, Gemüse mit Curry Fr. 23.00

Lauwarmer Gemüseteller mit Olivenöl
und Kräutern Fr. 25.00

Nudeln Alpenblick Fr. 19.00
Hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce,
Spezialbutter und Zucchettiwürfel

Spezialitäten ab 2 Personen in der Gaststube

Käsefondue pro Person Fr. 25.00
Fondue Chinoise pro Person Fr. 39.00

Gemüse Charlotte mit Karussell von
Saucen und Gewürzreisgalette Fr. 20.50



Stellen Sie Ihr Menu selber zusammen

Buffet kalt und warm

ab 20 Personen

1. Kalbssteak an Morchelsauce
Oberländerkroketten
4 Sorten Gemüse
oder gemischter Salat

Fr. 54.50
2. Kalbskronenbraten an Rotweinsauce
mit Kräutern
Gratinierte Dauphine-Kartoffeln
4 Sorten Gemüse
oder gemischter Salat

Fr. 51.50
3. Kalbsschnitzel Cordon Bleu
Bratkartoffeln
4 Sorten Gemüse
oder gemischter Salat

Fr. 39.50
4. Kalbsschnitzel an Waldpilzchensauce
Butternudeln
4 Sorten Gemüse
oder gemischter Salat

Fr. 38.80
5. Gefüllte Kalbsschulter glaciert
Gemüseauswahl
Kartoffelgratin

Fr. 40.50
6. Rindshohrückenbraten nach
Englischer Art mit Pfeffersauce
Gemüse an Butter
Kartoffelgratin
oder Cornflakes-Kroketten

Fr. 44.00
7. Entrecôte überbacken mit
hausgemachter Café de Paris Butter
Oberländer Kroketten
Gemüsebouquet
oder gemischter Salat

Fr. 46.00

Schweinscarréeplatte
Crevettencocktail
Hausgemachte Pastete
Terrine nach Jahreszeit
Roastbeef kalt und warm
Schinken kalt und warm
Bündnerfleisch und Rohschinken
Fischplatte
Schaumige Geflügelleber
Überbackene Kartoffel „Maison“
Ofenkartoffeln
Gemüse nach Jahreszeit
Verschiedene kalte Saucen
Bunte Salate
Melonenschiffchen

zum Dessert

Kuchen, Torten, Patisserie in verschiedenen
Variationen
Fruchtsalat und Früchte
Glace und Sorbets
Warme Äpfel mit Vanillesauce

Pro Person Fr. 87.00

Bestellung mindestens 14 Tage im Voraus

Häppchen Party

ab 100-150 Pers.
Unsere Häppchen Party
an verschiedenen Buffets,
bis in die Küche.

ab Fr. 50.00 bis Fr. 100.00

Schweizer Menu

Karottenterrine mit Pilzchen,
Kleiner Salat und Saucenstern
* * *

Kraftbrühe mit Pilzravioli
* * *

Rindsfilet an Rotweinsauce „Dôle“
Gratinierter Spinat nach Alpenblick Tradition
Kartoffelrösti Oberland
* * *

Käsewagen oder
Schoggidessert Swiss
* * *

Friandises

Fr. 94.00 pro Person

Traditionsmenu Alpenblick

Melone und geräuchertes Entenbrüstchen
* * *

Safransüppchen mit Ochsenchwanzragout
* * *

Kalbsfilet und Backe an kräftiger Jus
Kartoffelmousseline
Gemüse nach Saison
* * *

Gebrannte Creme „Alpenblick“
mit Cremeglasur und Carameltuiles
* * *

Friandises

Fr. 96.00 pro Person

Oberländer Menu

Délice von geräuchertem Brienzerseefelchen
mit Tomatenspiegel
Spiel der Saucen an marinierten Kirschtomaten
* * *

Kartoffelsuppe mit Sauerrahm und Käse Crostini
* * *

Felchenfilets Interlaken an Kräutersauce
* * *

BEO Beef-Filet mit Blätterteig und Mostbröckli
an kräftiger Jus mit Kräutern oder Pilzrahmsauce
Kartoffelbirnen
Gemüsebouquet
* * *

Käsewagen oder
Eisparfait mit Beeren der Saison überbacken und
Tuiles mit Mokka Mousse

Fr. 102.00 pro Person

Bistro Spezialitäten

Kalte Köstlichkeiten

Oberländer Ladli
(Mostbröckli, Hobelkäse, Ballenbergwurst) Fr. 23.00

Hobelkäse und Bergkäsestück Fr. 18.00

Bunter Salat nach Marktangebot Fr. 9.50

Sandwiches Schinken, Käse, Salami Fr. 7.50

Suppen

Tagessuppe Fr. 7.50

Tomatencremesuppe mit Rahmhäubchen Fr. 10.50

Fisch- und Fleischgerichte

Pochierte Felchenfilets nach Interlakener
Art an Kräutersauce, serviert mit Reis Fr. 34.00

Unspunnenspiess
Rindfleisch mit Speck an einer würzigen
Sauce „der tausend Düfte“
Beilagen nach Wahl Fr. 35.00

Wilderswiler Nudeltopf
Schweinssteak auf hausgemachten Nudeln
mit Pilzsauce Fr. 29.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Bärner Bär“
an Pilzsauce und Rösti Fr. 35.00

Alpenblick's „Kalbs Wiener Schnitzel“
mit Pommes frites Fr. 38.00

Klassisches Menu

Geräuchertes Thunersee Felchenparfait mit
kleinem grünen Salat und Kräuterjus

* * *

Klare Tomatenconsommé mit
Frischkäse Ravioli

* * *

Ganzer gebratener Kalbsrücken
„Tradition Alpenblick“
an Kräuterjus und Pilzsauce
Herzoginkartoffeln
Gemüsebouquet (5 Sorten)

* * *

Eisparfait mit Himbeercoulis und Dekor
mit Mandeltuiles

Fr. 110.00 pro Person

Brienerseeefisch Menu

Tartar und Mousse vom leicht geräucherten
Saibling und
mit kräutergefülltes Saiblings Carpaccio
an Lemonenmarinade

* * *

Flusskrebsschenrahmsuppe mit Ravioli

* * *

Felchen an Safransauce und altem Essig
Kartoffeln
Bruxeller und Paprika mit Zwiebelringen

* * *

Schoggi Dessert „Alpenblick“

* * *

Fr. 91.00 pro Person

Thunerseeefisch Menu

Fischsuppe „St. Beatus“
Süsswasserfischsuppe
mit Gemüsestreifen und Kräutern

* * *

Gefülltes Brienersee Felchenfilet
mit Waldpilzen an Rotweinsauce und Risotto

* * *

Saiblings Tournedo
mit Gemüse mousse an zwei Saucen
Zitronenreis

* * *

Gratinierte Früchte mit Vanille-Eis
an Grand Manier Sauce

* * *

Fr. 87.00 pro Person

Berg Menu

Hobelkäse gefüllt mit Mostbröckli Mousse

* * *

Türmchen von Rohschinken
Gemüse und Tomate an Kräuterjus

* * *

Berglammkarree mit Alpenkräuterkruste
Kartoffel-Lauch-Gratin
Gemüse

* * *

Waldbeeren Gratin mit Quark-Eis
und Früchte Coulis

Fr. 88.00 pro Person