

DORFSTUBEN SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN – STARTER

Unsere Hausterrine mit Chutney nach Saison mit Salatdekoration und Toast	Fr. 24.00
Our home-made terrine with seasonal chutney, salad decoration and toast	
Geräuchertes Fisch-Tartar mit Sauerrahm und Oliven Salatblätter und Toast	Fr. 21.00
Smoked fish tartar with sour cream and olives, salad leaves and toast	
* Gemischter Salat "Alpenblick"	Fr. 9.50
Mixed salad "Alpenblick" style	
* Grüner Salat	Fr. 8.00
Green salad	
Tagessuppe	Fr. 7.50
Soup of the day	
Tomatencremesuppe mit Rahmhäubchen	Fr. 10.50
Tomato cream soup with whipped cream on top	

DIE KLASSIKER IM ALPENBLICK – THE ALPENBLICK CLASSICS

Wilderswiler Nudeltopf Schweinssteak mit Pilzsauce, Schinken und Käse überbacken	Fr. 29.50
Wilderswiler noodle pot Pork steak with mushroom sauce, ham and gratinated cheese	
Alpenblick's Kalbs Wiener Schnitzel mit Pommes frites	Fr. 38.00
Alpenblick's veal escalope Viennese style with french fries	
Unspunnenspiess "BEO Beef" Rindfleisch mit Speck und würziger Sauce der tausend Düfte	Fr. 35.00
Unspunnen skewer (beef from the Bernese Oberland) Beef with bacon and a tasty sauce of a thousand flavours	
Kalbsgeschnetzeltes "Bärner Bär" mit Pilzrahmsauce und Rösti	Fr. 35.00
Sliced veal "Bärner Bär" with mushroom cream sauce and Roesti	
BEO Beef Entrecôte Café de Paris nach Art des Hauses, leicht überbacken	150 gr Fr. 37.00
Hausgratin oder Pommes frites	200 gr Fr. 45.00
Beef entrecote from the Bernese Oberland Café de Paris Alpenblick style	250 gr Fr. 50.00
home made gratin or french fries	

FISCH – FISH

Pochierte Felchenfilets nach Interlakner Art an Kräutersauce, mit Reis	Fr. 34.00
Poached fillets of fera Interlaken style on herb sauce with rice	

VEGETARISCH – VEGETARIAN

Nudeln Alpenblick Hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce, Spezialbutter und Zucchettiwürfeln	Fr. 19.00
Home-made noodles Alpenblick with tomato sauce, special butter and diced vegetable marrow	

VESPERPLÄTTCHEN UND KÄSESPEZIALITÄTEN

* Hobelkäse und Bergkäsestück von unserer Kuh auf der Nessleren Alp	Fr. 19.00
Sliced local cheese and a piece of cheese from our cow on Nessleren Alp	
* "Oberländer Ladli"	
Mostbröckli, Hobelkäse aus der Region, Hobelspeck, Ballenbergwurst	Fr. 23.00
"Oberländer Ladli" air dried beef, sliced local cheese, bacon, Ballenberg sausage	
* Sandwich nach Wahl (Käse, Schinken, Salami, Aufschnitt)	gross Fr. 7.50
Sandwich of your choice (cheese, ham, salami, cold cut)	
	klein Fr. 4.50
Käsewagen mit über 40 Schweizer Käse	gross Fr. 23.00
Cheese trolley with over 40 Swiss cheese	
	klein Fr. 15.00

FONDUE – FONDUE

Käsefondue mit Brot und Kartoffeln***	(ab 2 Pers.) p.P.	Fr. 25.00
Cheese fondue with bread and potatoes***		
(*** wird <u>nur</u> in unserer Dorfstube serviert - <u>only</u> served in our Dorfstube)		
(2 p. or more)		

Ab Mitte September bis zum Sommerbeginn servieren wir jeden Dienstagabend unseren Hit:
From middle of September till beginning of summer season on we serve every Tuesday our famous:

Fleischfondue Chinoise Buffet à discretion	
Salat Buffet und Fondue Buffet	Fr. 39.00
Meat Fondue Chinoise buffet: eat as much as you like	
Salad buffet and fondue buffet	

Unsere Fleischherkunft:

Rind aus der Schweiz, Brasilien und USA; Kalb, Schwein und Kaninchen aus der Schweiz;
Geflügel aus der Schweiz und Frankreich

Our meat comes from:

Beef from Switzerland, Brasil and USA; veal, porc and rabbit from Switzerland,
poultry from Switzerland and France

* VERSCHIEDENE KUCHEN (Angebot je nach Saison)

Saisonaler Früchtekuchen	Fr. 4.80
Beerenkuchen oder Spezialkuchen	Fr. 5.80
Schoggitorte	Fr. 6.50
Trüffeltorte	Fr. 7.00
Früchtetorte	Fr. 5.80
Quarktorte	Fr. 6.50
Portion Rahm	Fr. 1.50

* **Diese Gerichte servieren wir Ihnen in der Dorfstube (auch zwischen 14.00 - 17.00 Uhr)**
* These dishes will be served in our Dorfstube (also served between 2 p.m. and 5 p.m.)