

Hotel ALPENBLICK

Menuvorschläge 2010 Gourmet

Kalte Vorspeisen

- Waldpilzchen Parfait mit Gemüsewürfel, Salatbouquet, kaltes Saucenkarussell und Strudel von saisonalen Pilzen
- Geräuchertes Brienersee Felchenparfait im marinierten Saiblingsmantel, Salatbouquet und Brienersee Süsspchen mit regionalen Fischen
- Delikates Törtchen von leicht geräuchertem Saibling und Mousse mit Carpaccio an Romanescosauce
- Panna Cotta von Krabbenfleisch mit Osetra Kaviar
- Hausterrine mit Entenleber an hausgemachter Kürbis-Chutney und Salatbouquet
- Gebratene Riesencrevette an Koriander Vinaigrette, Carpaccio von Rettich, Salatbouquet und Krustentiersüsspchen

Suppen

- Hummercremesuppe mit Armagnac und Knoblauch Chips
- Pilzrahmsuppe mit Ragout von Pilzen und Bergkäserolle
- Kartoffelsuppe mit kaltgepresstem Olivenöl und Majoran
- Emmentaler Safransuppe mit Lammragout und Iseltwalder Frischkäse

Warme Vorspeisen

- Taiarini (feine Nudeln) mit Hummerbolognaise
- Zitronengras Curry Suppe mit Langustino und Mango Chutney
- Gefüllte Champignons mit Kalbsmilken und Kräutern an Petersilienpüree und Knoblauchcreme
- Tortellini mit Rindsschmorbraten an Parmesan Sauce und Chips
- Riesencrevette im Teigmantel frittiert mit Zitronengras Curry und Auberginen Kaviar

Hauptgänge

- Poulardenbrüstchen aus Mägenwil mit Sesamkruste an Sojacreme und Basmati Reis
- Kalbssteak vom Simmental mit Kalbsbacken, kräftiger Rotweinsauce, Rösti und Gemüse
- Lammcarre mit Bergkräuterkruste, Gemüse und Kartoffel-Lauch-Gratin
- Rindsentrecôtescheibe mit Rindsschmorbraten, Gemüse und Kartoffelmousseline mit Rosmarin
- Conterfilet vom Simmentaler Kalbsrücken Cremolata mit Kalbshaxenravioli, zwei Saucen und Gemüse

Fisch Hauptgänge

- St. Petersfischfilet auf Peperonikompott mit Miesmuscheln und Safran
- Thunersee Saiblingsfilet Soufflé an zwei Saucen mit Tomatenfondue
- Felchen vom Brienersee auf Wirsing Ravioli mit Karotten Emulsion und Liebstöckel
- Meerbarsch mit Kräuterkruste in Olivenöl und Kräutern geschmort, und Tomatenfondue
- 1/2 grillierter Hummer mit Hummerrisotto begleitet von leichter Krustentiercreme
- Kurz gegarter Saibling mit Orangen Anis Creme und Apfelravioli

Dessert und Käse

- Käse vom Wagen mit Schweizer Käse und regionalem Bergkäse
- Sorbets und Rahmeis (3 Sorbets, 3 Rahmeis nach Saisonangebot)
- Feine Schoggi Tarte mit roten Beeren und weissem Espresso Mousse
- Gebrannte Creme Tradition Alpenblick mit Caramelleis und Tuile mit Mandeln
- Macaron und Schoggi Windbeutel gefüllt mit Orangencreme
- Schoggi-Eis und Meringue mit Apfelragout und Caramelsauce, parfümiert mit Gravensteiner
- Flugananas mit Kreolen Sauce, warmes Schoggiküchlein und Eis
- Die 3 Verführungen: Panna Cotta mit Espresso, Kaffeeglace Alpenblick, Schoggi Cru Sauvage 62% und Gravensteiner Trüffel

Preise aus unseren Vorschlägen:

3 Gang Menu	Fr. 85.--
4 Gang Menu	Fr. 119.--
5 Gang Menu	Fr. 129.--
6 Gang Menu	Fr. 140.--
7 Gang Menu	Fr. 169.--
9 Gang Menu	Fr. 240.--

Verlangen Sie unser mehrgängiges Menu je nach Saison

Jedem Gast wird ein Amuse Bouche serviert

Kaffee mit Friandises Fr. 6.50

Weinvorschläge werden je nach Budget zusammengestellt, unsere Weinkarte beinhaltet über 600 Weine mit vielen Schweizer Weinen von Top Winzern.

Hotel Alpenblick

Richard & Yvonne Stöckli, CH-3812 Wilderswil/Interlaken, Switzerland

Telefon (0041) (0)33 828 35 50 Fax (0041) (0)33 828 35 51

E-mail: info@hotel-alpenblick.ch Internet: www.hotel-alpenblick.ch