

HOTEL ALPENBLICK IN WILDERSWIL

GENUSS IN 400 JAHRE ALTEM BERNER OBERLÄNDER HAUS

Geniessen Sie Tradition, Ruhe und kulinarische Köstlichkeiten im schönen Berner Oberland! Dank der Gemütlichkeit des 400 Jahre alten Berner Oberländer Hauses und der Qualität der mehrfach ausgezeichneten Küche steht einem genussreichen Aufenthalt nichts im Wege.

Seit 1890 ist der Alpenblick, ein Bau aus dem 17. Jahrhundert, ein Gasthaus und wurde durch drei verschiedene Familien bewirtet.

Adelheid Stöckli erwarb den Alpenblick im Jahr 1957 und übergab das Haus 1980 ihrem Sohn Richard. Seit nun über 50 Jahren heisst die Familie Stöckli Gäste aus aller Welt willkommen.



Wirtepaar Yvonne und Richard Stöckli

Yvonne und Richard Stöckli feierten 2015 ihr 35-jähriges Jubiläum und zweifelsohne verdankt der Alpenblick Yvonne und Richard den gastronomischen Erfolg. Die

exzellenten Kochkünste von Richard Stöckli wurden bereits mehrfach ausgezeichnet. Das Gourmetstübli mit 16 Punkte Gault Millau, 3 Hauben und 1 Stern Michelin lädt zu einem köstlichen Essen ein. Das Gourmetstübli gewann ebenfalls den 1. Platz bei Best of Swiss Gastro in der Kategorie Fine Dining. In der gemütlichen Dorfstube ist die regionale und gutbürgerliche Küche nicht zu vergessen.

Ein weiterer Höhepunkt in der Erfolgsgeschichte vom Hotel Alpenblick ist die Auszeichnung von Yvonne Stöckli im Gault Millau 2016 als Sommelière des Jahres. Das grosse Weinbuch vom Hotel Alpenblick wiegt 5.555 kg und ist bestückt mit vielen Raritäten.



Superior Alpenglück Zimmer



Zum Hotel Alpenblick gehören 3 Chalets, Stöckli, Enzian und Bergkristall. In diesen 3 Chalets können den Gästen eine Vielzahl von unterschiedlichen Komfortstufen geboten werden – von Familienzimmern über grosse Superiorzimmer bis hin zu Relaxzimmern mit privatem Dampfbad und anderen schönen Details.

Das Hotel ist ein Zeitzeuge der Geschichte. In manchen Zimmern blieb der Ursprung erhalten und andere wurden vollständig renoviert – beide sind ein Bestandteil der 150 jährigen Geschichte des Hauses. In Zukunft wird der Tradition und der Geschichte des Hauses die Treue gehalten. Die Tradition verbindet sich jedoch in idealer Weise mit der Moderne, was durch die jährlichen Renovationen und Investitionen des Hauses belegt wird.

Die Einzigartigkeit und der Charme des Hauses liegen im breiten Angebot mit hoher Qualität in einem fairen Preis-/Leistungsverhältnis.

Ebenso vielfältig wie das Angebot vom Alpenblick sind die Möglichkeiten, die die Region bietet. Das Hotel Alpenblick ist der perfekte Ausgangspunkt, um eine der schönsten Gegenden der Schweiz zu erleben. Nach einem 10 minütigen Spaziergang erreicht man den Bahn-

hof Wilderswil, von dem die faszinierende Jungfrauregion erforscht werden kann.

Interlaken erreicht man bequem mit dem Bus und auch Sportliebhaber kommen auf ihre Kosten – Golf, Wandern, Schwimmen, Biken, Schlittschuhlaufen, Schlitteln, Skifahren – in der idyllischen Region ist für jeden Geschmack etwas dabei.

WEINTIPPS VON YVONNE STÖCKLI, SOMMELIÈRE DES JAHRES 2016

Am liebsten und häufigsten empfiehlt die Sommelière des Jahres 2016 Schweizer Weine. Die Schweiz bietet etliche tolle Weine an; eine grosse Vielfalt von Weiss- und Rotweinen auf hohem Niveau. Es ist ihr wichtig, einheimische Produkte und Winzer zu unterstützen. Vor allem junge Winzer, mit guten Ideen und innovativen Produkten, welche ihr Wissen von den Erfahrenen angeeignet haben, begeistern Yvonne Stöckli. Die Empfehlungen sind breitgefächert und sie möchte nie-



Sommelière des Jahres 2016 Yvonne Stöckli

manden bevorzugen. Gerne empfiehlt sie jedoch Weine von kleinen Winzerbetrieben mit dem Motto „Qualität statt Quantität“.

Sie selbst schwärmt für schwere Rotweine, welche ebenfalls in inländischen Tropfen zu finden sind. Besonders gern geniesst sie diese Weine in den kälteren Jahreszeiten. Gleichermassen trinkt sie diese auch im Sommer - dann jedoch etwas kühler als sonst.



Rindfilet mit Gänseleber und Eschalotten-Confit



Gewürz-Mousse mit Sanddorn Eis



Langostino mit grünem Spargel



*St. Petersfisch und Miesmuscheln
mit geräucherter Saiblings-Zigarre*

FRÜHLINGSREZEPT VOM HOTEL ALPENBLICK FÜR UNSERE GRÜEZI-LESER

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

KALBSKOTELETT

4 x 300 g Kalbskotelett
20 Rosmarinzwige, abgezupft
etwas Salz und Pfeffer

HEISSER KARTOFFELSCHAUM

250 g Kartoffeln für Kartoffelpüree
100 g Kochwasser der Kartoffeln
125 g süsse Sahne
(mit 35% Fettgehalt)
35 g natives Olivenöl
etwas Salz, Muskatnuss

GRÜNE PFEFFERPÜREE-SAUCE

250 g grüne Pfefferkörner
1 grosse Zwiebel
3 dl reduzierter Kalbs- oder Geflügelfond
1 dl Rahm Sauce
etwas Sonnenblumenöl
etwas Salz, Curry, Kümmel

ZUBEREITUNG

- 1 Kalbskotelett mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl aussen goldgelb braten, sodass es innen noch schön rosa ist.
- 2 Fleisch aus der Pfanne nehmen, in restlichem Öl den Rosmarin bei nicht zu grosser Hitze knusprig frittieren.
- 3 Fleisch vor dem Servieren nochmals kurz im Rosmarin wenden.

- 1 Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und mit kaltem Wasser und Salz aufsetzen. Zum Kochen bringen und 20 min. kochen lassen.
- 2 Abgiessen und das Kochwasser auffangen.
- 3 Die gekochten Kartoffeln mit 100 g des Kochwassers bei 60 Grad im Thermomix pürieren.
- 4 Beim Pürieren nach und nach die Sahne dazugeben. Weiter mixen und auf die gleiche Weise das Öl hinzugeben, bis eine homogene glatte Emulsion entsteht.
- 5 Mit Salz und Muskatnuss-Pulver abschmecken.

- 1 Gehackte Zwiebel im Sonnenblumenöl andünsten.
- 2 Die gewaschenen Pfefferkörner begeben, mit Fond aufgiessen und ca. 15 min. durchkochen.
- 3 Rahm begeben, alles schön fein mixen, sodass eine sämige Sauce entsteht. Abschmecken.

Je nach Konsistenz der Sauce diese evtl. verdünnen oder verdicken sowie die Schärfe optimieren, damit diese mit dem Fleisch harmoniert.
Sauce zu dick / scharf: Mit Fonds oder Rahm verdünnen
Sauce zu dünn: Sauce nach Belieben reduzieren

ANRICHTEN

Gebatene Kalbskoteletten aufschneiden, auf die grüne Pfefferpüree-Sauce legen. Das gewählte Gemüse auf dem Teller platzieren. (Gemüse nach Saison und persönlichen Vorlieben wählen, aktuelle Angebote berücksichtigen.)

Den Kartoffelbrei in einen iSi / Kisag Bläser abfüllen und diesen mit zwei Patronen beladen. Vor dem Aufspritzen des Kartoffelschaums den Bläser gut schütteln. Den Kartoffelschaum in die Form spritzen und alles zusammen sofort servieren.



SPARGELN MIT FRITTIERTEM EIGELB UND BEURRE BLANC SAUCE

ZUTATEN

400 g Spargeln geschält und gekocht
 4 Eigelb
 ca. 200 g Brotbrösel
 1–2 lt Sonnenblumenöl zum frittieren
 100 g Butter
 2 dl Gemüse-Fond kräftig reduziert
 etwas Salz, Pfeffer
 2 dl Hollandaise-Sauce

ZUBEREITUNG

- 1 Die Spargeln auf ca. 5 bis 6 cm zuschneiden, sodass man sie auf dem Teller aufstellen kann.
- 2 Das Eigelb vom Eiweiss trennen, Eidotter in Brotbröseln wenden und in kleinem Pfännchen im 180°C heissen Öl ca. ½ min frittieren. Das Ei muss dabei im Öl schwimmen und darf nicht den Pfannenboden berühren. Zudem muss man darauf Acht geben, dass das Eigelb flüssig bleibt.
- 3 Die Spargel-Enden zu einem Püree mixen. Den Gemüse-Fond und die Butter zu einer Beurre blanc Sauce vermischen, würzen.
- 4 Die Spargeln auf dem Teller aufstellen und das frittierte Ei auf das Spargelpüree legen.
- 5 Die Beurre blanc Sauce um das Ei und die Spargeln herum in den Teller giessen und etwas Hollandaise mit einem Kaffeelöffel auf die Spargel-Spitzen geben.



MIT FREUNDLICHEN EMPFEHLUNGEN



Alpenblick

Restaurant Gourmet Hotel Alpenblick
 Richard & Yvonne Stöckli
 Oberdorfstrasse 3
 CH - 3812 Wilderswil / Interlaken
 Tel. +41 (0)33 828 35 50
 Fax +41 (0)33 828 35 51
 Web www.hotel-alpenblick.ch
 Mail info@hotel-alpenblick.ch