

Saisonale Köstlichkeiten

Brot aus CH und EU ¹

Cheviche von Ringgenberger Egli mit Koriander ⁴ Cheviche of perch from Ringgenberg with coriander	Fr. 24.50
Erwin's Hauspastete, Apfel-Sellerie-Salat, Sauce Cumberland ^{1,3,9,10} Erwin's homemade pâté, apple-celery salad, sauce Cumberland	Fr. 21.00
 Nüsslisalat Natur oder mit Ei und/oder Speck ^{3,10} Special Swiss winter salad: plain or with egg and/or bacon	Fr. 16.50
 Randensalat mit Ingwer Beetroot salad with ginger	Fr. 12.50
Appenzeller Happy-Entenleberschnitzel gebraten auf Apfelragout mit Apfel chutney ¹ Appenzeller happy-geese liver schnitzel, fried, with apple ragout and apple chutney	Fr. 32.00
Markbein aus dem Ofen mit Meersalz ⁻ Bone marrow from the oven with sea salt	Fr. 16.50
Kalbskopf, Fendant-Weissweinsauce Kartoffelstock, Karotten ^{7,1} Veal head, Fendant-white wine sauce, mashed potatoes, carrots	Fr. 32.00
Poularden Saltimbocca, Kräuter-Risotto ^{1,7} Spring chicken Saltimbocca, risotto with herbs	Fr. 32.00
36 Stunden geschmorte Schweinshaxe, Jus, Kartoffelstampf ¹ 36 hrs. braised pork knuckle, jus, mashed potatoes	Fr. 30.00
Schweinskotelett gebraten (300g) Pimientos de Padron, Pommes Allumettes ¹ Pork chop (300g) roasted, Pimientos de Padron, pommes allumettes	Fr. 34.00
Süswasserfisch und Swiss Shrimps gebraten Polenta, Krustentiersauce mit Kirsch ^{2,4,7} Sweet water fish and Swiss shrimp fried Polenta, Crustacean sauce with Kirsch	Fr. 39.50
<u>Für den Süssen "Gluscht"</u> For the sweet tooth	
Baba mit altem Zwetschgenschnaps von Wilderswil Eingelegte Zwetschgen, Doppelrahm Eis ^{1,3,7} Baba with Vieille Prune Schnaps from Wilderswil Marinated plums, double cream ice cream	Fr. 14.50
Japonais Glacé mit Erdbeeren und Erdbeersalat mit Limonen mariniert ^{3,7} Japonais ice cream with strawberries and strawberry salad marinated with limes	Fr. 14.50

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.
Veuillez nous faire part de vos habitudes alimentaires et de vos allergies.
Sans cette information en avance, nous supposons, que tout le monde se réjouit de manger de tout.

DORFSTUBEN SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN – STARTER

Alpenblick's Hausterrine mit einer Trüffelscheibe und Salatgarnitüre, hausgemachte Kürbis Chutney, eingelegte Waldpilze und Toast ^{1,3,10} Fr. 27.00
Our home-made meat terrine with a truffle slice, salad garniture, homemade pumpkin chutney, pickled mushrooms and toast

Geräuchertes Fisch-Tartar von Forelle, Felchen und Saibling mit Sauerrahm und Haselnüssen dazu eine Salatgarnitüre und Toast ^{1,4,7,8,10} Fr. 27.00
Smoked fish tartar of trout, local whitefish and char with sour cream and hazelnuts, salad garnish and toast

✓ * **Salat "Alpenblick"** **Vorspeisenportion** / starter portion Fr. 12.50
Mixed salad Alpenblick style **Seniorenportion** / seniors portion Fr. 10.50

✓ * **Auswahl von Salat Dressings: Französisch** ^{3,10}, **Italienisch, Spanisch** ^{3,10}
Choice of salad dressings: French, Italian, Spanish

✓ **Tagessuppe** ^(teilweise7,9) Fr. 10.50
Soup of the day

Hausgemachte Kraftbrühe mit Tafelspitz- und Gemüsewürfel ³ Fr. 14.00
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. 43.00
VEAL: Veal escalope Viennese style with potato salad and cranberries

Simmentaler Kalbfleisch Geschnetzeltes "Bärner Bär" ⁷ Fr. 39.50
mit Pilzrahmsauce und Rösti
Sliced veal "Bärner Bär" with mushroom cream sauce and Roesti

RIND: **Unspunnenspiess** ^{3,7,10} Fr. 38.50
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. 36.50
21 Tage am Knochen gereift vom Hausmetzger Blaue Kuh **200 g** Fr. 48.00
dazu Zündholzkartoffeln (bleu, saignant, à point, bien cuit) **250 g** Fr. 58.00
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. 29.50
Spicy lentil ragout with potato foam and poached egg

✓ **Vegetarisches Tagesgericht** 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 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

Please inform us of any allergies or

gehen wir davon aus, dass sich alle auf alles freuen.

dietary restrictions, so everyone can enjoy everything.