



Saisonale Köstlichkeiten

Brot/pain: CH und EU ¹

Cheviche von Ringgenberger Egli mit Koriander ⁴ Cheviche de filet de perche de Ringgenberg avec coriandre	Fr. 24.50
Erwin's Hauspastete, Apfel-Sellerie-Salat, Sauce Cumberland ^{1,3,9,10} Terrine du chef Erwin, salade de pommes et céleri, sauce cumberland	Fr. 21.00
 Nüsslisalat natur oder mit Ei und/oder Speck ^{3,10} Salade de rampon nature ou avec oeuf et/ou lard	Fr. 16.50
 Randensalat mit Ingwer Salade de bettraves rouges au gingembre	Fr. 12.50
Appenzeller Happy-Entenleberschnitzel gebraten auf Apfelragout mit Apfelchutney ¹ Foie de canard "happy" de l'Appenzell, rôti, ragout et chutney de pommes	Fr. 32.00
Markbein aus dem Ofen mit Meersalz ¹ Moelle osseuse du four, sel de mer	Fr. 16.50
Kalbskopf, Fendant-Weissweinsauce Kartoffelstock, Karotten ^{7,1} Tête de veau, sauce au vin blanc de Fendant, purée de pommes de terre, carottes	Fr. 32.00
Poularden Saltimbocca, Kräuter-Risotto ^{1,7} Saltimbocca de poularde, risotto aux herbes	Fr. 32.00
36 Stunden geschmorte Schweinshaxe, Jus, Kartoffelstampf ¹ Jarret de porc braisé pendant 36 heures, jus, pommes de terre écrasées	Fr. 30.00
Schweinskotelett gebraten (300g) Pimientos de Padron, Pommes Allumettes ¹ Côtelette de porc rôtie (300g) Pimientos de padron, pommes allumettes	Fr. 34.00
Süswasserfisch und Swiss Shrimps gebraten Polenta, Krustentiersauce mit Kirsch ^{2,4,7} Poisson d'eau douce et Swiss Shrimps rôtis Polenta, sauce aux crustacés avec Kirsch	Fr. 39.50

Für den Süssen "Gluscht"

Baba mit altem Zwetschgenschnapps von Wilderswil Eingelegte Zwetschgen, Doppelrahm Eis ^{1,3,7} Baba à la vieille prune de Wilderswil, pruneaux marinés, glace à la double crème	Fr. 14.50
Japonais Glacé mit Erdbeeren und Erdbeersalat mit Limonen mariniert ^{3,7} Japonais glacé avec fraises et salade de fraises marinées au citron vert	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.

UNSERE BISTRO SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN – ENTREES

Alpenblick's Hausterrine mit Trüffelscheibe und Salatgarnitüre. Fr. 27.00
Hausgemachte Kürbis Chutney, eingelegte Waldpilze und Toast ^{1,3,10}
Terrine Maison façon Alpenblick avec une tranche de truffe,
Petite garniture de salade, chutney à la courge, champignons des bois marinés, 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
Tatаре de poisson fumé - truite, féra et omble chevalier
Avec crème acidulée, noisettes, petite garniture de salade, toast

Salat "Alpenblick" Vorspeisenportion / Entrée Fr. 12.50
Salade "Alpenblick" Seniorenportion / Seniors Fr. 10.50

Auswahl von Salat Dressings: Französisch ^{3,10}, **Italienisch, Spanisch** ^{3,10}
Choisissez votre dressing : français, italien, espagnol (un mélange des deux)

Tagessuppe (teilweise 7) Fr. 10.50
Soupe du jour

Hausgemachte Kraftbrühe mit Tafelspitz- und Gemüsewürfel ³ Fr. 14.00
Consommé maison avec petits cubes de bœuf bouillis et légumes

UNSERE KLASSIKER IM ALPENBLICK – NOS PLATS CLASSIQUES ALPENBLICK

SCHWEIN: **Wilderswiler Nudeltopf** ^{1,7} Pot aux nouilles de Wilderswil Fr. 30.00
PORC: **Schweinssteak mit Pilzsauce, Schinken und Käse überbacken**
Steak de porc, sauce champignons à la crème, jambon au fromage gratinés

KALB: **Kalbs Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren** ^{1,3} Fr. 43.00
VEAU: Escalope de veau panée, tradition Viennoise
Avec salade de pommes de terre et airelles rouges

Simmentaler Kalbfleisch Geschnetzeltes "Bärner Bär" ⁷ Fr. 39.50
Mit Pilzrahmsauce und Rösti
L'émincé de veau „Bärner Bär“ avec champignons à la crème, Roesti

RIND: **Unspunnenspiess** ^{3,7,10} Fr. 38.50
Rindfleisch mit Speck und würziger Sauce der tausend Düfte
BOEUF: Brochette Unspunnen: Bœuf, lard, sauce fameuse avec ses 1000 saveurs

Entrecôte Café de Paris nach Art des Hauses (gratiné) ^{3,7,10} 150 g Fr. 36.50
21 Tage am Knochen gelagert 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 (gratinée)
21 jours rassi sur l'os. Avec pommes allumettes

FISCH: **Pochierte Felchenfilets nach Interlakner Art an Kräuterrahmsauce, Reis** Fr. 39.50
POISSON Filet de féra façon Interlaken, sauce crémeuse aux herbes, riz ^{3,4,7,10}

VEGI: **Hausgemachte Nudeln „Alpenblick“** ^{1,7} Fr. 29.50
VEGETERIEN **mit Tomatensauce, Kräuter, Gewürzen und Zucchettiwürfeln**
Nouilles maisons, sauce aux tomates, herbes, épices et cubes de zucchini



Würziges Linsenragout mit Kartoffelschaum und pochiertem Ei ^{3,7} Fr. 29.50
Ragoût de lentilles épicé, mousseline de pommes de terre, œuf poché



Vegetarisches Tagesgericht (Allergien zum Abklären) Fr. 30.00
Plat végétarien du jour



Kleine Beilagen-Portion mit Gemüse der Saison an Butter ⁷ Fr. 10.50
Petite garniture aux légumes au beurre comme plat d'accompagnement

VESPERPLÄTTCHEN UND KÄSESPEZIALITÄTEN

"Oberländer Ladli" (*Knabber-Brettchen*)^{1,7} Fr. 27.00
Hobelkäse, Rindschinken, Hobelspeck, Gumpieselwurst,
Alpkäse Nessleren Alp
"Oberländer Ladli" (snack froid)
fromage raboté, jambon de boeuf, Gumpiesel saucisse,
fromage alpin Nessleren Alp

FONDUE ^{1,7} ab 2 Pers. / à partir de 2 pers. Preise pro Pers. Prix par pers.

- ✓ Käsefondue mit Brot und Kartoffeln*** Fr. 29.50
Fondue au fromage avec pain et pommes de terre***
- ✓ Käsefondue echt Schweizerisch (zusätzlich 2 cl Kirsch) *** Fr. 32.00
Fondue au fromage original Suisse (avec 2 cl „Kirsch“) ***
- ✓ Käsefondue mit Alpenkräutern*** aux herbes des alpes Fr. 30.00
- ✓ Käsefondue mit Champagner*** avec champagne Fr. 39.00
- ✓ Käsefondue mit Trüffel*** aux truffes Fr. 42.00

*** wird nur in der Dorfstube oder auf der Terrasse
im Fondue Garten serviert

*** seulement servie dans notre Dorfstube ou dehors sur la terrasse

Zuschlag für Fondue für 1 Person (supplément 1 pers) Fr. 5.00
Zusatzgedeck couverture supplémentaire Fr. 5.00
Menü Änderungen changements de menu Fr. 4.00

Unsere Fleischherkunft:

Rind, Kalb und Schwein aus der Schweiz
Geflügel und Wild aus der Schweiz und EU
Felchen: aus der Schweiz

Déclaration de viande / poisson:

Boeuf, veau, porc: Suisse
Volailles et la chasse: Suisse et EU
Féra: Suisse

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 / gluten | 8. Schalenfrüchte (Nüsse) / noix |
| 2. Krebstiere / crustacés | 9. Sellerie / céleri |
| 3. Hühnerei / oeufs | 10. Senf / moutarde |
| 4. Fisch / poisson | 11. Sesam / sésame |
| 5. Erdnuss / cacahuète | 12. Schwefeldioxid / dioxyde de soufre |
| 6. Soja / soja | 13. Lupinen / lupins |
| 7. Milchprodukte / produits laitiers | 14. Weichtiere / mollusques |

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 tout.