


Alpenküche im Frühling

Alpine cuisine in spring

Brot aus CH und EU ¹

Nüsslisalat mit Ei und/oder Speck ^{3,10}	Fr. 14.50
Special Swiss winter salad with egg and/or bacon	
 Randen Variation mit Auberginen Kaviar und Alpkäse Mousse ^{3,7}	Fr. 18.50
Beetroot Variation with eggplant caviar and alpine cheese mousse	
 Feine Nudeln an Morchelsauce ^{1,3,7}	Fr. 32.00
Fine noodles with morel mushroom sauce	
Geschmorter Ochenschwanz in Rotweinsauce ^{1,7}	Fr. 32.00
Belbberg Polenta mit Käse, Zucchetti	
Braised oxtail in red wine sauce Polenta from Belbberg with cheese, Zucchini	
Poulet Cordon Bleu mit Gruyère Käse ^{1,3,7}	
Kartoffel Galetten, Gemüse	Fr. 32.00
Chicken Cordon Bleu with Gruyère cheese Potato galettes, vegetables	
Kalbsmilken und Morcheln an Rahmsauce, Pilaw Reis ^{1,7}	Fr. 29.00
Sweet bread of veal and morel mushrooms with cream sauce, Rice Pilaf	
Scampi an roter Curry Sauce, Basmati Reis, Gemüse ⁷	Fr. 42.00
Scampi with red curry sauce, Basmati rice, Vegetables	

Für den "Gluscht"

 Käse Auswahl vom Brett ⁷	Dessert Portion Fr. 25.00
Cheese selection from the board	Klein/small Fr. 14.50
Apfelrösti mit Gravensteiner Apfelsauce und Lorbeer Eis ^{1,7}	Fr. 15.50
Apple rösti with Gravensteiner applesauce and laurel ice cream	
Cremeschnitte Alpenblick ^{1,3,7}	Fr. 12.00
Cream slice puff pastry Alpenblick	

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.
Please inform our service crew about any allergies and intolerances.

DORFSTUBEN SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN – STARTER

	Beef Tatar der Klassiker, fein geschnitten	Vorspeise/ appetizer	Fr. 28.50
	Fermentierter Kürbis, Chili, Toast 1,10	Portion/portion	Fr. 35.00
	Beef tatar classic, fermented cucumber, chili, toast		
	Geräuchertes Fisch-Tartar aus der Region von Forelle und Saibling mit Sauerrahm und Haselnüssen dazu eine Salatgarnitüre und Toast EU 1,4,7,8,10		Fr. 29.00
	Smoked local fish tartar of trout and char with sour cream and hazelnuts, salad garnish and toast		
✓ *	Gemischter Salat "Alpenblick"	Vorspeisenportion / starter portion	Fr. 13.50
	Mixed salad Alpenblick style		
✓ *	Blattsalat		Fr. 11.00
	Green leaf salad		
	Auswahl von Salat Dressings: Französisch 3,10, Italienisch, Spanisch 3,10		
	Choice of salad dressings: French, Italian, Spanish (ital & fr mixed together)		
✓	Tagessuppe (teilweise7,9)		Fr. 11.00
	Soup of the day		
	Hausgemachte Kraftbrühe mit Tafelspitz- und Gemüsewürfel 3		Fr. 14.50
	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:	Simmentaler Kalbs Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren 1,3		Fr. 44.00
VEAL:	Veal escalope Viennese style with potato salad and cranberries		
	Simmentaler Kalbfleisch Geschnetzeltes "Bärner Bär" 7		Fr. 42.00
	mit Pilzrahmsauce und Rösti		
	Sliced veal "Bärner Bär" with mushroom cream sauce and Roesti		
RIND:	Unspunnenspiess 3,7,10		Fr. 39.50
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. 39.00
	21 Tage am Knochen gereift vom Hausmetzger Blaue Kuh	200 g	Fr. 49.00
	dazu Zündholzkartoffeln (bleu, saignant, à point, bien cuit)	250 g	Fr. 59.00
	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, Garten-Kräuter, Gewürzen und Zucchettiwürfeln		
✓	Home-made noodles with tomato sauce, garden herbs, spices, diced zucchini		
✓	Würziges Linsenragout mit Kartoffelschaum und pochiertem Ei 3,7		Fr. 30.00
	Spicy lentil ragout with potato foam and poached egg		
✓	Vegetarisches Tagesgericht (teilweise 1,3,7,9)		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}

Einheimischer Hobelkäse, regionaler Rindschinken, Hobelspeck,
regionale Gumpieselwurst, Nessleren Alpkäse von unseren Kühen

Fr. 27.00

"Oberländer Ladli" (cold snack)

Shaved cheese, local beef-ham, dried bacon, local sausage,
alpine cheese from our cows on the Nessleren Alp

FONDUE^{1,7} ab 2 Pers. / 2 persons or more

Preise pro Pers. price per person

- ✓ Käsefondue mit Brot EU 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

Die meisten Produkte sind saisonal aus dem Berner Oberland
und werden à la Minute zubereitet

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

Please inform us of any allergies or dietary restrictions, so everyone can enjoy everything.