

Alpenküche im Frühling

Cuisine alpine au printemps

Brot aus CH und EU ¹

Nüsslisalat mit Ei und/oder Speck ^{3,10}	Fr. 14.50
Salade de rampon avec œuf et / ou lardons	
 Randen Variation mit Auberginen Kaviar und Alpkäse Mousse ^{3,7}	Fr. 18.50
Variation de betteraves avec caviar d'aubergine et mousse de fromage alpin	
 Feine Nudeln an Morchelsauce ^{1,3,7}	Fr. 32.00
Pâtes fines à la sauce aux morilles	
Geschmorter Ochenschwanz in Rotweinsauce ^{1,7}	Fr. 32.00
Belpberg Polenta mit Käse, Zucchini	
Queue de bœuf braisée à la sauce au vin rouge Polenta de Belpberg au fromage et aux courgettes	
Poulet Cordon Bleu mit Gruyère Käse ^{1,3,7}	
Kartoffel Galetten, Gemüse	Fr. 32.00
Poulet Cordon Bleu au fromage Gruyère Galettes de pommes de terre, légumes	
Kalbsmilken und Morcheln an Rahmsauce, Pilaw Reis ^{1,7}	Fr. 29.00
Ris de veau et morilles à la crème, riz pilaf	
Scampi an roter Curry Sauce, Basmati Reis, Gemüse ⁷	Fr. 42.00
Langoustines au curry rouge, riz basmati, légumes	

Für den "Gluscht"

 Käse Auswahl vom Brett ⁷	Dessert Portion	Fr. 25.00
Fromages sur planchette	Klein/petit	Fr. 14.50
Apfelrösti mit Gravensteiner Apfelsauce und Lorbeer Eis ^{1,7}		Fr. 15.50
Rösti aux pommes avec compote de pommes Gravenstein et glace à la feuille de laurier		
Cremeschnitte Alpenblick ^{1,3,7}		Fr. 12.00
Mille-feuille 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.

Veillez 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.

UNSERE BISTRO SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN – ENTREES

Beef Tatar der Klassiker, fein geschnitten Fermentierter Kürbis, Chili, Toast 1,10 Tatara de bœuf finement coupé, courges fermentées, chili, toast	Vorspeise/ appetizer Portion/portion	Fr. 28.50 Fr. 35.00
Geräuchertes Fisch-Tartar aus der Region von Forelle und Saibling mit Sauerrahm und Haselnüssen dazu eine Salatgarnitüre und Toast 1,4,7,8,10 Tatara de poisson fumé de notre région: truite et omble chevalier Avec crème acidulée, noisettes, petite garniture de salade, toast		Fr. 29.00
Gemischter Salat "Alpenblick" Salade mêlée "Alpenblick"	Vorspeisenportion / Entrée	Fr. 13.50
Blattsalat Salade verte Auswahl von Salat Dressings: Französisch 3,10, Italienisch, Spanisch 3,10 Choisissez votre dressing : français, italien, espagnol (un mélange des deux)		Fr. 11.00
Tagessuppe (teilweise 7) Soupe du jour		Fr. 11.00
Hausgemachte Kraftbrühe mit Tafelspitz- und Gemüsewürfel 3 Consommé maison avec petits cubes de bœuf bouillis et légumes		Fr. 14.50

UNSERE KLASSIKER IM ALPENBLICK – NOS PLATS CLASSIQUES ALPENBLICK

SCHWEIN: PORC:	Wilderswiler Nudeltopf 1,7 Pot aux nouilles de Wilderswil Schweinssteak mit Pilzsauce, Schinken und Käse überbacken Steak de porc, sauce champignons à la crème, jambon au fromage gratinés	Fr. 30.00
KALB: VEAU:	Simmentaler Kalbs Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren 1,3 Escalope de veau panée, tradition Viennoise Avec salade de pommes de terre et airelles rouges Simmentaler Kalbfleisch Geschnetzeltes "Bärner Bär" 7 Mit Pilzrahmsauce und Rösti L'émincé de veau „Bärner Bär“ avec champignons à la crème, Roesti	Fr. 44.00 Fr. 42.00
RIND: BOEUF:	Unspunnenspiess 3,7,10 Rindfleisch mit Speck und würziger Sauce der tausend Düfte Brochette Unspunnen: Bœuf, lard, sauce fameuse avec ses 1000 saveurs Entrecôte Café de Paris nach Art des Hauses (gratiné) 3,7,10 150 g 21 Tage am Knochen gelagert vom Hausmetzger Blaue Kuh 200 g dazu Zündholzkartoffeln (bleu, saignant, à point, bien cuit) 250 g Entrecôte Café de Paris (gratinée) 21 jours rassi sur l'os. Avec pommes allumettes	Fr. 39.50 Fr. 39.00 Fr. 49.00 Fr. 59.00
FISCH: POISSON	Pochierte Felchenfilets nach Interlakner Art an Kräuterrahmsauce, Reis Filet de féra façon Interlaken, sauce crémeuse aux herbes, riz ^{3,4,7,10}	Fr. 39.50
VEGI: VEGETERIEN	Hausgemachte Nudeln „Alpenblick“ 1,7 mit Tomatensauce, Kräuter, Gewürzen und Zucchettiwürfeln Nouilles maisons, sauce aux tomates, herbes, épices et cubes de zucchinis Würziges Linsenragout mit Kartoffelschaum und pochierem Ei 3,7 Ragoût de lentilles épicé, mousseline de pommes de terre, œuf poché Vegetarisches Tagesgericht (Allergien zum Abklären) Plat végétarien du jour Kleine Beilagen-Portion mit Gemüse der Saison an Butter 7 Petite garniture aux légumes au beurre comme plat d'accompagnement	Fr. 29.50 Fr. 30.00 Fr. 30.00 Fr. 10.50

VESPERPLÄTTCHEN UND KÄSESPEZIALITÄTEN

"Oberländer Ladli" (Knabber-Brettchen)^{1,7} Fr. 27.00
Einheimischer Hobelkäse, regionaler Rindschinken, Hobelspeck, regionale Gumpieselwurst, Nesslerer Alpkäse von unseren Kühen
 "Oberländer Ladli" (snack froid)
 Rebibes de fromage, jambon de boeuf regional, Gumpiesel saucisse, speck, fromage de montagne de l'alp Nesslerer de nos propres vaches

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

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 / gluten | 8. Schalenfrüchte (Nüsse) / noix |
| 2. Krebstiere / crustacés | 9. Sellerie / céleri |
| 3. Hühnerlei / 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 mange de tout sans aucunes allergies.