

Alpenküche im Sommer

Cuisine alpine en été

Brot aus CH und EU ¹

	Hauspastete Sauce Cumberland ^{1,3,7,10}		Fr. 19.50
	Pâté maison, sauce Cumberland		
✓	Zucchetti Salat, gebraten und mariniert. Tomaten, Alpkäse Mousse ^{3,7}		Fr. 16.50
	Salade de courgettes, grillées et marinées. Tomates, mousse de fromage d'alpage		
	Sommersalat mit Pouletstreifen, hausgemachte Tomaten Chutney ¹⁰		Fr. 29.00
	Salade estivale aux lamelles de poulet, chutney de tomates fait maison		
✓	Vegetarische Variation mit kleinen Kartoffeln ¹⁰		Fr. 28.00
	Variation végétarienne avec des petites pommes de terre		
	Pouletschenkel-Kompott, pochiertes Ei, Kartoffelschaum, Sommertrüffel ^{3,7,9}		Fr. 32.00
	Compote de cuisse de poulet, œuf poché, espuma de pomme de terre, truffe d'été		
	Schweinshaxe 36 Std. Geschmort und glaciert, Kartoffelstampf ^{9,7}		Fr. 32.00
	Jarret de porc braisé 36 heures, jus corsé et purée de pommes de terre		
	Schweinsbrust mit asiatischer Glasur, Gyoza auf Fettbohnen ^{1,6,11}		Fr. 32.50
	Poitrine de porc avec glaçage asiatique, gyoza sur fèves		
	Club Burger Alpenblick, Swiss style (Rind und Rösti) ^{1,3,7,10}		Fr. 29.50
	Burger club Alpenblick, style suisse (bœuf et rösti)		
	Fisch 'n' Chips Eglifilet, Sauce Tartar ^{1,3,10}		Fr. 42.00
	Fish and chips de filet de perche, sauce tartare		
	Côte de bœuf, Chimichurri, Spinat Gratin, Zündholzkartoffeln ^{3,7} ab 2 Pax p.P.		Fr. 69.00
	Côte de bœuf, chimichurri, gratin d'épinards, pommes allumettes		

Für den "Gluscht"

✓	Käse Auswahl vom Brett ⁷	Dessert-Portion	Fr. 25.00
	Fromages sur planchette	Klein / petit	Fr. 14.50
	Kirschenkompott mit Pistazien Eis ^{3,7} (1:Bisquit dazu)		Fr. 14.50
	Compote de cerises avec glace à la pistache		
	Pfirsichkompott mit Caramel Eis, Erdbeersauce ^{3,7} (1:Bisquit dazu)		Fr. 14.50
	Compote de pêches avec glace au caramel, sauce aux fraises		

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

Tatare 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

Tatare 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

Fr. 11.00

Auswahl von Salat Dressings: Französisch 3,10, Italienisch, Spanisch 3,10

Choisissez votre dressing : français, italien, espagnol (un mélange des deux)

Tagessuppe (teilweise 7)

Soupe du jour

Fr. 11.00

Hausgemachte Kraftbrühe mit Tafelspitz- und Gemüswürfel 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

Fr. 30.00

Schweinssteak mit Pilzsauce, Schinken und Käse überbacken

Steak de porc, sauce champignons à la crème, jambon au fromage gratinés

KALB:

VEAU:

Simmentaler Kalbs Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren 1,3

Fr. 44.00

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

Fr. 42.00

L'émincé de veau „Bärner Bär“ avec champignons à la crème, Roesti

RIND:

BOEUF:

Unspunnenspiess 3,7,10

Fr. 39.50

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 (gratiniert) 3,7,10

150 g

Fr. 39.00

21 Tage am Knochen gelagert 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 (gratinée)

21 jours rassi sur l'os. Avec pommes allumettes

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

Fr. 29.50

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. 30.00

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

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. 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 mange de tout sans aucunes allergies.