

Alpenküche im Herbst

Alpine kitchen in autumn

Brot aus CH und EU ¹

Nüsslisalat mit Speck und oder Ei ^{3,10} Swiss green leaf lettuce with bacon and or egg	Fr. 16.50
Carpaccio vom Hirsch mit Crème von geräucherter Forelle ^{7,10} Carpaccio of deer with smoked trout cream	Fr. 29.00
Gemspfeffer nach Jägerart ^{1,3,7} Spätzli, Blaukraut, Rosenkohl, Kürbis, Marroni Chamois ragout hunter-style, Spaetzle, red cabbage, brussels sprouts, pumpkin, chestnuts	Fr. 44.00
Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Trauben ^{1,3,7} Spätzli, Blaukraut, Rosenkohl, Kürbis, Marroni Sliced deer in a creamy game sauce with grapes Spaetzle, red cabbage, brussels sprouts, pumpkin, chestnuts	Fr. 45.00
Hirsch Ossobucco, Spätzli und Herbstbeilage ^{1,3,7} Deer ossobucco, Spaetzle and autumn garnish	Fr. 39.00
 Steinpilz Ravioli an Rotwein Buttersauce, Kürbis, Preiselbeeren ^{1,3,7} Boletus mushroom ravioli with red wine butter sauce, pumpkin, cranberries	Fr. 26.00
Rehrücken Tradition Alpenblick, Wildbeilagen, Spätzli, Wildrahmsauce mit grünem Pfeffer ^{1,3,7} Saddle of venison tradition Alpenblick, autumn garnish, Spaetzle, creamy game sauce with green peppercorns	Auf Vorbestellung p.P. Fr. 78.00 minimum: 2 Pers.

Für den "Gluscht"

 Käse Auswahl vom Brett ⁷ Cheese selection from the board	Dessert-Portion Klein / small	Fr. 25.00 Fr. 14.50
Vermicelles mit Meringue-Stückli und Rahm ^{3,7} Chestnut-Vermicelles with pieces of meringues and whipped cream	Dessert Portion Mini Portion	Fr. 15.00 Fr. 10.50
Marroni Mousse, Zwetschen, Joghurt Schaum ^{3,7} Marroni mousse, plums, yoghourt foam		Fr. 16.50

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.
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
<small>Beef tatar classic, fermented cucumber, chili, toast</small>		

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
<small>Smoked local fish tartar of trout and char with sour cream and hazelnuts, salad garnish and toast</small>	

✓ *	Gemischter Salat "Alpenblick"	Vorspeisenportion / starter portion	Fr. 13.50
	<small>Mixed salad Alpenblick style</small>		

✓ *	Blattsalat		Fr. 11.00
	<small>Green leaf salad</small>		
	Auswahl von Salat Dressings: Französisch 3,10, Italienisch, Spanisch 3,10		
	<small>Choice of salad dressings: French, Italian, Spanish (ital & fr mixed together)</small>		

✓	Tagessuppe (teilweise 7,9)		Fr. 11.00
	<small>Soup of the day</small>		

Hausgemachte Kraftbrühe mit Tafelspitz- und Gemüsewürfel 3	Fr. 14.50
<small>Homemade clear soup with cubes of boiled beef and vegetables</small>	

UNSERE KLASSIKER IM ALPENBLICK – THE ALPENBLICK CLASSICS

SCHWEIN:	Wilderswiler Nudeltopf 1,7	Fr. 30.00
PORC:	Schweinssteak mit Pilzsauce, Schinken und Käse überbacken	
	<small>Wilderswiler noodle pot: Pork steak with mushroom sauce, ham and cheese au gratin</small>	

KALB:	Simmentaler Kalbs Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren 1,3	Fr. 44.00
VEAL:	<small>Veal escalope Viennese style with potato salad and cranberries</small>	

Simmentaler Kalbfleisch Geschnetztes "Bärner Bär" 7	Fr. 42.00
mit Pilzrahmsauce und Rösti	
<small>Sliced veal "Bärner Bär" with mushroom cream sauce and Roesti</small>	

RIND:	Unspunnenspiess 3,7,10	Fr. 39.50
BEEF:	Rindfleisch mit Speck und würziger Sauce der tausend Düfte	
	<small>Unspunnen skewer: Beef with bacon and a tasty sauce of a thousand aromas</small>	

Entrecôte Café de Paris nach Art des Hauses (gratinert) 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
<small>Entrecôte Café de Paris Alpenblick style (au gratin)</small>		
<small>21 days matured on the bone, served with matchstick fries</small>		

FISCH:	Pochierte Felchenfilets nach Interlakner Art an Kräuterrahmsauce, Reis	Fr. 39.50
FISH:	<small>Poached fillets of fera Interlaken style on herb cream sauce with rice 3,4,7,10</small>	

VEGI:	Hausgemachte Nudeln „Alpenblick“ 1,7	Fr. 29.50
VEGETERIAN	mit Tomatensauce, Garten-Kräuter, Gewürzen und Zucchettiwürfeln	
	<small>Home-made noodles with tomato sauce, garden herbs, spices, diced zucchini</small>	

✓			
✓	Würziges Linsenragout mit Kartoffelschaum und pochiertem Ei 3,7		Fr. 30.00
	<small>Spicy lentil ragout with potato foam and poached egg</small>		

✓	Vegetarisches Tagesgericht (teilweise 1,3,7,9)		Fr. 30.00
	<small>Vegetarian Daily Dish</small>		

✓	Kleine Beilagen-Portion mit Gemüse der Saison an Butter 7		Fr. 10.50
	<small>Small side plate of vegetables on butter</small>		

VESPERPLÄTTCHEN UND KÄSESPEZIALITÄTEN

"Oberländer Ladli" (Knabber-Brettchen) ^{1,7}

Einheimischer Hobelkäse, regionaler Rindschinken, Hobelspeck, regionale Gumpieselwurst, Nesslerer 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 Nesslerer Alp

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

Preise pro Pers. price per person

✓	Käsefondue mit Brot EU und Kartoffeln*** Cheese fondue with bread and potatoes***	Fr. 29.50
✓	Käsefondue echt Schweizerisch (zusätzlich 2 cl Kirsch)*** Original Swiss cheese fondue (additional 2 cl „Kirsch“)***	Fr. 32.00
✓	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.