# ***Alpenküche im Herbst***

Cuisine alpine en automne

Brot aus CH und EU [1]

**Nüsslisalat mit Speck und oder Ei** [3,10] **Fr. 16.50**
Salade de doucette (rampon) avec bacon et ou œuf

**Carpaccio vom Hirsch mit Crème von geräucherter Forelle** [7,10] **Fr. 29.00**
Carpaccio de cerf, crème de truite fumée

**Gemspfeffer nach Jägerart** [1,3,7] **Fr. 44.00**
**Spätzli, Blaukraut, Rosenkohl, Kürbis, Marroni**
Civet de chamois façon chasseur
Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, potiron, marrons

**Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Trauben** [1,3,7] **Fr. 45.00**
**Spätzli, Blaukraut, Rosenkohl, Kürbis, Marroni**
Emincé de chevreuil, sauce crémeuse au gibier et raisins
Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, potiron, marrons

**Hirsch Ossobucco, Spätzli und Herbstbeilage** [1,3,7] **Fr. 39.00**
Ossobuco de cerf, spätzli et garniture d'automne

**Steinpilz Ravioli an Rotwein Buttersauce, Kürbis, Preiselbeeren** [1,3,7]
Raviolis aux cèpes, sauce au beurre et au vin rouge, potiron et airelles **Fr. 26.00**

**Rehrücken Tradition Alpenblick, Wildbeilagen, Spätzli, Wildrahmsauce mit grünem Pfeffer** [1,3,7] **Auf Vorbestellung p.P. Fr. 78.00**
Selle de chevreuil façon "Alpenblick", garnitures de gibier, Spätzli, sauce crémeuse au gibier et poivre vert minimum : 2 pers.

## ***Für den "Gluscht"***

**Käse Auswahl vom Brett** [7] Dessert-Portion **Fr. 25.00**
Fromages sur planche Klein / petit **Fr. 14.50**

**Vermicelles mit Meringue-Stückli und Rahm** [3,7] Dessert **Fr. 15.00**
Vermicelles de marrons, petites pièces de meringues, crème chantilly Mini Portion **Fr. 10.50**

**Marroni Mousse, Zwetschen, Joghurt Schaum** [3,7] **Fr. 16.50**
Mousse aux marrons, prunes, écume de yaourt

**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.

# ***UNSERE BISTRO SPEZIALITÄTEN***

**VORSPEISEN** – ENTREES

**Beef Tatar der Klassiker, fein geschnitten**
**Fermentierter Kürbis, Chili, Toast 1,10** **Vorspeise/** appetizer **Fr. 28.50**
Tatare de bœuf finement coupé, courges fermentées, chili, toast **Portion/**portion **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] **Fr. 29.00**
Tatare de poisson fumé de notre région: truite et omble chevalier
Avec crème acidulée, noisettes, petite garniture de salade, toast

**Gemischter Salat "Alpenblick"** **Vorspeisenportion** / Entrée **Fr. 13.50**
Salade mêlée “Alpenblick”

**Blattsalat** **Fr. 11.00**
Salade verte
**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. 11.00**
Soupe du jour

**Hausgemachte Kraftbrühe mit Tafelspitz- und Gemüsewürfel** [3] **Fr. 14.50**
Consommé maison avec petits cubes de bœuf bouillis et légumes

**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** **Fr. 39.50**
Filet de féra façon Interlaken, sauce crémeuse aux herbes, riz [3,4,7,10]

**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 zucchinis

**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, Nessleren Alpkäse von unseren Kühen**
"Oberländer Ladli" (snack froid)
Rebibes de fromage, jambon de boeuf regional, Gumpiesel saucisse, speck,
fromage de montagne de l'alp Nessleren 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:** | Déclaration de viande / poisson: |
|---|---|
| **Rind, Kalb und Schwein aus der Schweiz** | Boeuf, veau, porc: Suisse |
| **Geflügel und Wild aus der Schweiz und EU** | Volailles et la chasse: Suisse et EU |
| **Felchen: aus der Schweiz** | 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
2. Krebstiere / crustacés
3. Hühnerei / oeufs
4. Fisch / poisson
5. Erdnuss / cacahuète
6. Soja / soja
7. Milchprodukte / produits laitiers
8. Schalenfrüchte (Nüsse) / noix
9. Sellerie / céleri
10. Senf / moutarde
11. Sesam / sésame
12. Schwefeldioxid / dioxyde de soufre
13. Lupinen / lupins
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.