

Winter Spezialitäten

✓ Nüsslisalat mit (oder ohne) Speck, Ei und Baumnüssen Lamb`s lettuce with (or without) beacon, egg and walnuts	Fr. 14.50
Gänseleberterrinen mit Preiselbeeren und Brioche Duck liver terrine with Cranberries and brioche	Fr. 38.00
36 Std. geschmorte Schweinshaxe mit Jus und Kartoffelstampf Knuckle of pork slowly braised for 36 hours with mashed potatoes	Fr. 28.00
Bernerteller und Metzgete Rippli, Bratwurst, Leberwurst, Gnagi, Sauerkraut, Bohnen, Salzkartoffeln Berner plate Sparerips, Bratwurst, liverwurst, sauerkraut, beans, boiled potatoes	Fr. 36.00
Markbein aus dem Ofen mit Meersalz und Kartoffelsalat Bown-marrow from the oven with sea salt and potato salad	Fr. 18.00
✓ Spätzli Pfanne mit Wirsing, Linsen, Kabis und Bergkäse von der Nesslerer Alp, Salbeibutter Spaetzli with savoy, lentils, cabbage and mountain cheese from the alp Nesslerer	Fr. 24.50
Kalbskopf an Chasselas Weissweinsauce Kartoffelstock und Karotten Calfs head on Chasselas white wine sauce Mashed Potatoes and carrots	Fr. 29.00
DESSERT ZEIT / Dessert time	
Cremeschnitte Alpenblick Cream cuts Alpenblick	Fr. 10.50
Apfel Töpfli mit Meringues, Glace und Rahm Apple pot with meringues, cream, ice cream and whipped cream	Fr. 9.50

**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

Alpenblick's Hausverrine mit Trüffelscheibe und Salatgarnitüre. Hausgemachte Kürbis Chutney, eingelegte Waldpilze und Toast Fr. 26.00
Our home-made verrine with truffle slice, salad garniture, homemade pumpkin chutney, marinated mushrooms and toast

Geräuchertes Fisch-Tartar von Forelle, Felchen und Saibling mit Sauerrahm und Haselnüssen dazu eine Salatgarnitüre und Toast Fr. 26.00
Smoked fish tartar of trout, whitefish and char with sour cream and hazelnuts, salad garnish and toast

✓ * **Gemischter Salat "Alpenblick"** Vorspeisenportion / starter portion Fr. 10.50
Mixed salad Alpenblick style Seniorenportion / seniors portion Fr. 9.50

✓ * **Grüner Salat „Alpenblick“** Fr. 9.00
Green salad Alpenblick style

Auswahl von Salat Dressings: Französisch, Italienisch, Spanisch
Choice of salad dressings: French, Italian, Spanish

✓ **Gemüsecrèmesuppe mit asiatischen Gewürzen** Fr. 10.00
Vegetable cream soup with Asian spices

Hausgemachte Kraftbrühe mit Tafelspitz- und Gemüsewürfel Fr. 12.00
Homemade clear soup with cubes of boiled beef and vegetables

UNSERE KLASSIKER IM ALPENBLICK – THE ALPENBLICK CLASSICS

SCHWEIN: Wilderswiler Nudeltopf 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: Kalbs Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat Fr. 39.50
VEAL: Veal escalope Viennese style with potato salad

Simmentaler Kalbfleisch Geschnetzeltes "Bärner Bär" mit Pilzrahmsauce und Rösti Fr. 36.00
Sliced veal "Bärner Bär" with mushroom cream sauce and Roesti

RIND: Unspunnenspiess Fr. 36.00
Rindfleisch mit Speck und würziger Sauce der tausend Düfte
BEEF: Unspunnen skewer: Beef with bacon and a tasty sauce of a thousand aromas

Entrecôte Café de Paris nach Art des Hauses (gratiniert) Ladies Fr. 33.00
21 Tage am Knochen gelagert vom Hausmetzger Blaue Kuh Men Fr. 44.00
dazu Zündholzkartoffeln (150 / 200 / 250 gr) Gents Fr. 52.00
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. 35.50
FISH: Poached fillets of fera Interlaken style on herb cream sauce with rice

✓ **VEGI:** Hausgemachte Nudeln „Alpenblick“ Fr. 24.00
VEGETERIAN mit Tomatensauce, Kräuter, Gewürzen und Zucchettiwürfeln
Home-made noodles Alpenblick
with tomato sauce, herbs, spices and diced zucchini

✓ **Würziges Linsenragout mit Kartoffelschaum und pochiertem Ei** Fr. 25.50
Spicy lentil ragout with potato foam and poached egg

✓ **Süsskartoffel mit grünem Curry, Zucchini, Linsen und Erbsen** Fr. 28.00
Sweet potato with green curry, zucchini, lentils and peas

VESPERPLÄTTCHEN UND KÄSESPEZIALITÄTEN

- | | | | | | | |
|---------------|--|---|---------------|----------|--------------|----------|
| * | "Oberländer Ladli"
Mostbröckli, Hobelkäse aus der Region, Hobelspeck, Ballenbergwurst, Brot
"Oberländer Ladli"
air dried beef, sliced matured cheese, bacon, Ballenberg sausage, bread | Fr. 25.50 | | | | |
| * | Sandwich nach Wahl (Käse, Schinken, Salami, Aufschnitt)
Sandwich of your choice (cheese, ham, salami, cold cut) | <table border="0"> <tr> <td style="padding-right: 10px;">ganzes</td> <td style="text-align: right;">Fr. 7.50</td> </tr> <tr> <td>klein</td> <td style="text-align: right;">Fr. 4.50</td> </tr> </table> | ganzes | Fr. 7.50 | klein | Fr. 4.50 |
| ganzes | Fr. 7.50 | | | | | |
| klein | Fr. 4.50 | | | | | |

FONDUE – FONDUE

- | | | | | | | |
|--------------------------------|--|---|-------------------------------|-----------|--------------------------------|--|
| ✓ | Käsefondue mit Brot und Kartoffeln***
Cheese fondue with bread and potatoes*** | <table border="0"> <tr> <td style="padding-right: 10px;">(ab 2 Pers.) p. P.</td> <td style="text-align: right;">Fr. 27.00</td> </tr> <tr> <td>(2 p.or more) per p.</td> <td></td> </tr> </table> | (ab 2 Pers.) p. P. | Fr. 27.00 | (2 p.or more) per p. | |
| (ab 2 Pers.) p. P. | Fr. 27.00 | | | | | |
| (2 p.or more) per p. | | | | | | |
| ✓ | Käsefondue echt Schweizerisch (zusätzlich 2 cl Kirsch)***
Original Swiss cheese fondue (additional 2 cl „Kirsch“)***(
*** wird <u>nur</u> in unserer Dorfstube serviert - <u>only</u> served in our Dorfstube) | <table border="0"> <tr> <td style="padding-right: 10px;">(ab 2 Pers.) p. P.</td> <td style="text-align: right;">Fr. 28.50</td> </tr> <tr> <td>(2 p.or more) per p.</td> <td></td> </tr> </table> | (ab 2 Pers.) p. P. | Fr. 28.50 | (2 p.or more) per p. | |
| (ab 2 Pers.) p. P. | Fr. 28.50 | | | | | |
| (2 p.or more) per p. | | | | | | |
| | Fleischfondue Buffet à discretion
Salat Buffet und Fondue Buffet
Meat Fondue buffet: eat as much as you like
including salad and fondue sauces buffet | <table border="0"> <tr> <td style="padding-right: 10px;">(jeden <u>Dienstag</u> Abend)</td> <td style="text-align: right;">Fr. 39.00</td> </tr> <tr> <td>(every <u>Tuesday</u> evening)</td> <td></td> </tr> </table> | (jeden <u>Dienstag</u> Abend) | Fr. 39.00 | (every <u>Tuesday</u> evening) | |
| (jeden <u>Dienstag</u> Abend) | Fr. 39.00 | | | | | |
| (every <u>Tuesday</u> evening) | | | | | | |

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

UNSER KÄSE Einfach unwiderstehlich – OUR CHEESE is irresistible!

- | | | | | | | |
|-----------------|--|--|-----------------|-----------|---------|-----------|
| ✓ | Käseauswahl von unserem Käsebrett
Cheese selection from our cheese board | <table border="0"> <tr> <td style="padding-right: 10px;">Dessert Portion</td> <td style="text-align: right;">Fr. 15.00</td> </tr> <tr> <td>Portion</td> <td style="text-align: right;">Fr. 19.00</td> </tr> </table> | Dessert Portion | Fr. 15.00 | Portion | Fr. 19.00 |
| Dessert Portion | Fr. 15.00 | | | | | |
| Portion | Fr. 19.00 | | | | | |

Weiterer Käse, zum selber Auswählen, von unserem Käsewagen, als Dessert nach dem Essen sowie Käse zum nach Hause nehmen	Fr. 15.00 / 23.00
--	-------------------

- * **Diese Gerichte servieren wir Ihnen in der Dorfstube (auch zwischen 14.00 - 17.00 Uhr)**