

Alpenblick Kreationen

Tartar von geräuchertem Stör

Kaviar aus Frutigen

Topinambur Charlotte

Schwarzer Trüffel aus Périgord

St. Jakobsmuschel

Orange

Randen Gnocchi

Randenspiel

Meerrettich

Kalbsconterfilet

Grüner Pfeffer

Schwarzwurzel

Rösti

Schweizer Käse vom Wagen

Schlorzifladen und Belperknollen

Schokolade mit Passionsfrucht

Mango und Tamarindeneis

Wir empfehlen, das Menu einheitlich zu bestellen

Bitte teilen Sie uns allfällige Lebensmittelunverträglichkeiten bei der Bestellung mit

KÖSTLICHKEITEN AUS RICHARD STÖCKLI'S KÜCHE

Unser Holzofenbrot

dazu servieren wir Naturbutter und Haselnussbutter

EINSTEIGER

48 Stunden geschmorte Ormalinger Weideschweinsbrust
mit Langostino, Sauce von asiatischen Gewürzen
Kaviarlinsen und Karotten-Perlen Fr. 52.00

Kartoffelschaum
mit kurz gegartem Eigelb und Perigord Trüffel Fr. 39.00

Kaltgepresste Gänseleberterrinen und Portwein, Johannisbeeren Fr. 48.00

HAUPTWERK AUS FISCH UND FLEISCH

Saibling in der Salzkruste mit Kräutern und diversen
kaltgepressten Olivenölen, grilliertem mediterranem
Gemüse, kleinen Kartoffeln mit Oliven, getrockneten
Tomaten und Apfelkapern p.P. Fr. 61.00
(ab 2 Personen)

Knusprig gebratenes Hereford Rinds-Entrecôte (250 gr)
28 Tage am Knochen gelagert, mit drei Saucen und Kartoffel-Duo Fr. 64.00

KÄSEWAGEN

Schweizer Käse vom Wagen, mit Alpkäse von unserer
Kuh und Schlorzifladen mit Belperknollen Dessertportion Fr. 23.00
klein Fr. 15.00

SÜSSE VERFÜHRUNG

Hausgemachte Sorbets und Rahmeis Fr. 5.00
pro Degustations-Kugel

Mini Eiskaffee Alpenblick gerührt – geht immer Fr. 9.00

Schokolade und Passionsfrucht Fr. 22.00

Gebrannte Creme Tradition mit Beeren und Eis Fr. 18.00