



FERENBERG
GASTHOF ALPENBLICK

Geniessen und Wohlfühlen mit schönster Aussicht



Planen Sie ein Fest, wir sind für Sie da
Firmenanlässe, Konfirmationen, Taufen, Hochzeiten
Geburtstage

IHRE GASTGEBER:
MAX GUGELMANN, MARIANNE HORISBERGER UND WERNER RÖTHLISBERGER
UND DAS ALPENBLICK TEAM

ÖPPIS VOREWÄGG

Zarter Frühlingsspinatsalat mit Ei, Speck und Croûtons begleitet von unserem Hausdressing		12.50
	klein	10.50
Bunter Frühlingsblattsalat mit gebratenen Black Tiger Riesencrevetten 2 Stk.		18.50
Gemischte Blattsalate mit gebratenen Pouletstreifen serviert in einer Schüssel		24.00



Frühlingsblattsalat

Bunte Komposition von verschiedenen Blattsalaten		9.80
--	--	------

Knackiger Spargelsalat mit mild geräuchtem Rauchlachs		14.50
	Port.	28.50

ÖPIS CHAUTS...

Werner's Rindfleisch-Tatar mit typischer Garnitur serviert mit Toast und Butter		29.50
	klein	26.50

Fit in den Frühling

Verschiedene Salate mit Hausdressing dazu ein feines Stück Fleisch Zart gebratenen Rinds Entrecôte		39.00
--	--	-------

E FEINI SUPPE...



Hausgemachte Spargelcremesuppe , verfeinert mit Rahmhaube		9.80
--	--	------

E RÄCHTE BIZ FLEISCH...



Zart gebratenes Rinds Entrecôte (Prime Beef Swiss) Ferenberger-Kräuterbutter Pommes Frites		41.00
---	--	-------

Schweinsrahmschnitzel Champignonsauce		26.50
Butternudeln	klein	24.50

Paniertes Schweinsschnitzel		26.50
Pommes Frites	klein	24.50

Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern Butterrösti		38.00
--	--	-------

Rosa gebratenes original Lammfilet , Kräuterjus Neue Kartoffeln mit Rosmarin, Frühlingsblattspinat		39.50
--	--	-------

Jambalaya (Currygericht) Zart gebratene Kalbfleischstreifen an rassiger Currysauce verfeinert mit Früchten, Pinienkernen, und frittierten Kokos-Bananen serviert im Reisring		38.00
---	--	-------






Gemüsebeilage pro Pers.		5.00
--------------------------------	--	------

FÜR ÜSI VEGANE GESCHT

-  **Gemüse Ravioli im Dinkelteig «BIO»** 33.00
Verfeinert mit Frühlingszwiebelstroh klein 31.00

FÜR ÜSI VEGETARISCHE GESCHT...

-  **Frische Spargel Toscani im Basilikumteig, begleitet mit Dörrtomaten** 29.50
klein 27.50
-  **Portion grüner und weisser Spargel, Sauce Hollandaise**
Neue Kartoffeln mit Rosmarin 28.50
-  **Grüner und weisser Spargel** mit zart gebratenen Schweinsfilet Medaillons
Sauce Hollandaise neue Kartoffeln mit Rosmarin 41.00

CHEF'S LIEBLINGSSPEISE

Alpenblick-Burger




- Saftiges *Rindshacksteak* mit Speck, Zwiebeln, Tomaten, Gurken
und hausgemachter Cocktailsauce, serviert mit *Pommes Frites* 28.50

-  **Goldgelb gebratene Rösti**
mit Speck und Spiegelei 27.50

-  **Berner Teller**
Speck, Siedfleisch, Rippli, Berner Zungenwurst
mit Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln klein 32.00
29.50

BSUNGERS Z'EMPFÄHLE: ÜSE KLASSIKER

-  **Ab 2 Personen in 2 Gängen serviert**
Rinds Entrecôte Double (Prime Beef Swiss)
Sauce Bearnaise
Gemüsebouquet
Pommes Frites pro Pers. 44.00

 Glutenfrei ✓ laktosefrei  vegetarisch  vegan

Willkommen im Gasthof Alpenblick

Geniessen und Wohlfühlen mit schönster Aussicht

Unsere Lebensmittel sind bis auf wenige Ausnahmen aus regionaler und europäischer Herkunft.

Die Ausnahmen sind gekennzeichnet. Das Fleisch und die Fleischprodukte stammen aus der Schweiz, regional aus artgerechter Tierhaltung. (Ausgenommen Lamm aus Australien und Neuseeland.) Wild: Reh, Schweiz, Österreich und Deutschland, Hirsch aus Neuseeland) Fisch: NL und Norwegen, Riesencrevetten Black Tiger Vietnam

Intoleranzen

Für nicht deklarierte Intoleranzen lassen Sie sich von unseren Servicemitarbeitern beraten

Warum ist das Hahnenwasser nicht gratis?

Natürlich ist in diesem Preis auch der Service, die Aufbereitung sowie Infrastruktur und Löhne einkalkuliert.