



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.		17.50
Gemischte Blattsalate mit gebratenen Pouletstreifen serviert in einer Schüssel		18.50



Frühlingsblattsalat



Bunte Komposition von verschiedenen Blattsalaten 9.80



Knackiger Spargelsalat mit hausgebeizter Lachsrose und Senfschaum 14.50

ÖPIS CHAUTS...

Werner's Rindfleisch-Tatar mit typischer Garnitur
serviert mit Toast und Butter 29.50
klein 25.00

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 39.80

Schweinsrahmschnitzel Champignonsauce 25.50
Butternudeln klein 23.50

Paniertes Schweinsschnitzel 25.50
Pommes Frites klein 23.50

Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern
Butterrösti 34.00

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

ÖPE E CHLI FISCH...ÜSE ALPENBLICK HIT

Frische Seezunge ganz gebraten (NL)
Trockentomaten und Kapern
Petersilienkartoffeln

39.50

FÜR ÜSI VEGANE GESCHT



Gemüse Ravioli im Dinkelteig «BIO»
Begleitet von Frühlingszwiebelstroh

klein

33.00
31.00

FÜR ÜSI VEGETARISCHE GESCHT...



Frische Spargel Toscani im Basilikumteig mit Morcheln

klein

29.50
27.50



Portion grüner und weisser Spargel, Sauce Hollandaise
Neue Kartoffeln mit Rosmarin

28.50



Grüner und weisser Spargel mit gebratenen Black Tiger Riesencrevetten 4 Stk.
Sauce Hollandaise neue Kartoffeln mit Rosmarin

39.00

CHEF'S LIEBLINGSSPEISE

Alpenblick-Burger

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

27.50



Goldgelb gebratene Rösti
mit Speck und Spiegelei

24.50



Berner Teller

Speck, Siedfleisch, Rippli, Berner Zungenwurst
mit Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln

klein

32.00
29.00

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 Ferenberger- Quellwasser nicht gratis?

Der Gasthof Alpenblick verfügt über eine eigene Quelle, von der wir das angebotene Ferenberger- Quellwasser beziehen. Dieses bedeutet jedoch auch, dass wir an Kontrollen gebunden sind um dieses Wasser anbieten zu dürfen. Natürlich sind in diesem Preis auch der Service, die Aufbereitung sowie Infrastruktur und Löhne einkalkuliert. Anstatt wir das Wasser von weiter liefern lassen, haben wir uns für eine Preispolitik dieser Art entschieden.