



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		12.50
		klein	10.50
	 Bunter Frühlingsblattsalat mit Hausdressing und gehobelter Belper Knolle – der Trüffel unter dem Käse		12.00
	Bunter Frühlingsblattsalat mit gebratenen Black Tiger Riesencrevetten 2 Stk.		17.50
	Gemischte Blattsalate mit gebratenen Pouletstreifen serviert in einer Schüssel		17.50
	✓ Frühlingsblattsalat		
	Bunte Komposition von verschiedenen Blattsalaten		9.50
	Knackiger Spargelsalat mit hausgebeitzter Lachsrose		14.50
	ÖPIS CHAUTS...		
	Werner's Rindfleisch-Tatar mit typischer Garnitur serviert mit Toast und Butter		29.50
		klein	25.00
	E FEINI SUPPE...		
	 Hausgemachte Spargelcremesuppe		9.50
	E RÄCHTE BIZ FLEISCH...		
	Zart gebratenes Rindsentrecôte (Prime Beef Swiss) Ferenberger-Kräuterbutter Pommes Frites		39.80
	Schweinsrahmschnitzel Champignonsauce		24.50
	Butternudeln	klein	22.50
	Paniertes Schweinsschnitzel		24.50
	Pommes Frites	klein	22.50
	Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern Butterrösti		34.00
	Rosa gebratenes original Lammfilet Kräuterjus Neue Kartoffeln mit Rosmarin, Frühlingsblattspinat		39.50
	Gemüsebeilage pro Pers.		4.50



ÖPE E CHLI FISCH...ÜSE ALPENBLICK HIT

Frische Seezunge ganz gebraten (NL)
Trockentomaten und Kapern
Petersilienkartoffeln 39.50

FÜR ÜSI VEGANE GESCHT

 Tofu «Stroganoff» 33.00
Trockenreis und Frühlingszwiebelstroh klein 31.00

FÜR ÜSI VEGETARISCHE GESCHT...

 Bärlauchravioli mit Trockentomaten und Belperknollen Spähne 29.50
klein 27.50
 Portion grüner und weisser Spargel Sauce Hollandaise
Neue Kartoffeln mit Rosmarin 28.50

Portion 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* 25.50

 Goldgelb gebratene Rösti
mit Speck und Spiegelei 23.50

 *Berner Teller*
Speck, Siedfleisch, Rippli, Berner Zungenwurst
mit Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln klein 32.00
29.00

BSUNGERS Z'EMPFÄHLE: ÜSI KLASSIKER

 **Ab 2 Personen in 2 Gängen serviert**
Rindsentrecôte 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

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 weither liefern lassen, haben wir uns für eine Preispolitik dieser Art entschieden.