



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

Knackiger, kleiner Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons		12.50
	klein	10.50
 Komposition von verschiedenen Herbstblattsalaten mit hausgebeitzter Lachsrose und Hausdressing		25.00
	klein	14.50
Buntes Herbstblattsalatbouquet mit gebratenen Black Tiger Riesencrevetten 2 Stk.		18.50
Verschiedene Blattsalate mit gebratenen Pouletstreifen serviert in einer Schüssel		22.00
  Herbstblattsalatbouquet verschiedene Blattsalate		9.80

ÖPIS CHAUTS...

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

Rehpfeffer « Art des Hauses »

mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, glasierte Kastanien eingelegte Birne		28.50
	klein	26.50

Rehschnitzel «Mirza»

mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, glasierte Kastanien, eingelegte Birne		36.80
	klein	34.50

Rehgeschnetzeltes Preiselbeeren-Cognacsauce

mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, glasierte Kastanien, eingelegte Birne		35.90
	klein	33.80

Zartes Hirschentrecôte an kräftigem Balsamicojus

begleitet von Dörrfrüchtenjulienne		39.00
Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, glasierte Kastanien, eingelegte Birne		

E FEINI SUPPE...

  Luftige Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl verfeinert		9.80
Frische Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube		10.00
 Zart gebratenes Rindsentrecôte (Prime Beef Swiss) Ferenberger-Kräuterbutter Pommes Frites		39.80
Schweinsrahmschnitzel, Champignonsauce		26.50
Butternudeln	klein	24.50
Paniertes Schweinsschnitzel		26.50
Pommes Frites	klein	24.50
Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern Butterrösti		34.00
Rosa gebratenes original Lammfilet, Kräuterjus Neue Kartoffeln mit Rosmarin, Ratatouille		39.50
Gemüsebeilage pro Pers.		5.00

ÖPE E CHLI FISCH... ALPENBLICK HIT

Frische Seezunge ganz gebraten (NL)

Trockentomaten und Kapern

Petersilienkartoffeln

42.00

FÜR ÜSI VEGANE GESCHT



Tofu Toscani mit Peperoni im Dinkelteig, mit Olivenöl verfeinert,
begleitet von getrockneten Tomaten und Oliven

33.00

klein

31.00

FÜR ÜSI VEGETARISCHE GESCHT...



Frische Geisschäs Nuss Ravioli, mit Streifen von Dörraprikosen, begleitet von
Frühzwiebelstroh

29.50

klein

27.50



Herbststeller:

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien,
eingelegte Birne, Steinpilzragout

29.80



Tagliatelle mit frischen Steinpilzen und Gartenkräuter

29.50

Fit durch den Herbst

Verschiedene Salate mit Hausdressing dazu ein feines Stück Fleisch

 Zart gebratenem Entrecôte

39.00

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

24.50



Goldgelb gebratene Rösti mit frischen Steinpilzen

28.50

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

38.00

Berner Teller

Speck, Siedfleisch, Rippli, Berner Zungenwurst

32.00

mit Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln

klein

29.50

BSUNGERS Z'EMPFAHLE: 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

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 ist in diesem Preis auch der Service, die Aufbereitung sowie Infrastruktur und Löhne einkalkuliert. Mit unseren ökologischen und nachhaltigen Überlegungen haben wir uns für diese Art der Preispolitik entschieden und lassen das Mineralwasser nicht von weither liefern.