



**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	11.00
	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		24.00



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		29.50
	klein	27.50

#### Rehschnitzel «Mirza»

mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, glasierte Kastanien, eingelegte Birne		38.80
	klein	35.80

#### Rehgeschnetzeltes Preiselbeeren-Cognacsauce

mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, glasierte Kastanien, eingelegte Birne		36.90
	klein	33.90

#### 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		41.00
---	--	-------

Schweinsrahmschnitzel, Champignonsauce Butternudeln	klein	26.50 24.50
--	-------	----------------

Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites	klein	26.50 24.50
--	-------	----------------

Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern Butterrösti		35.00
---	--	-------

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

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

## FÜR ÜSI VEGANE GESCHT



Tofu Toscani mit Peperoni im Dinkelteig, mit Olivenöl verfeinert,  
begleitet von getrockneten Tomaten und Oliven  
klein 33.00  
31.00

## FÜR ÜSI VEGETARISCHE GESCHT...



Frische Geisschäs Nuss Ravioli, mit Streifen von Dörraprikosen, begleitet von  
Frühzwiebelstroh klein 29.50  
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

Zart Rosa gebratenes, saftiges Roastbeef Sauce Tartar 29.50  
mit Pommes + 5.00

## 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 rassisiger Currysauce  
verfeinert mit Früchten, Pinienkernen, und frittierten Kokos-Bananen  
serviert im Reising 39.00

### Berner Teller

Speck, Siedfleisch, Rippli, Berner Zungenwurst 33.00  
mit Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln klein 30.50

## 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.