



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 mildem Räucherlachs 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		28.50

Rehschnitzel «Mirza»

mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, glasierte Kastanien, eingelegte Birne			39.90
	klein		37.90

Rehgeschnetzeltes Preiselbeeren-Cognacsauce

mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, glasierte Kastanien, eingelegte Birne			38.50
	klein		37.50

Zartes Hirschentrecôte an kräftigem Balsamicojus

begleitet von Dörrfrüchtenjuliene			41.00
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			27.50
Butternudeln	klein		25.50

Paniertes Schweinsschnitzel			27.50
Pommes Frites	klein		25.50

Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern			
Butterrösti			39.00

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

31.00

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 verschiedenen Salaten garniert **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 Röstli mit Speck und Spiegelei

25.50

Jambalaya (Currygericht)

Zart gebratene Rind und Kalbfleischstreifen an rassisiger Currysauce
verfeinert mit Früchten, Pinienkernen, und frittierten Kokos-Bananen
serviert im Reisring

39.00

Berner Teller

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

klein 33.00
30.50

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

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. Mit unseren ökologischen und nachhaltigen Überlegungen haben wir uns für diese Art der Preispolitik entschieden und lassen das Mineralwasser nicht von weither liefern.