



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 Dörrfrüchtenjulienne		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 Butternudeln	27.50 klein 25.50
		Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites	27.50 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 Olivenoel 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
Frühzwibelstroh
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

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
25.50

Goldgelb gebratene Rösti mit frischen Steinpilzen 29.00

Jambalaya (Currygericht)

Zart gebratene Rind und Kalbfleischstreifen an rassiger Currysauce
verfeinert mit Früchten, Pinienkernen, und frittierten Kokos-Bananen
serviert im Reising
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.