



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		32.50
	klein	31.50

Rehschnitzel «Mirza»

mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, glasierte Kastanien, Mirza Apfel		41.50
	klein	40.50


Rehgeschnetzeltes Preiselbeeren-Cognacsauce

mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, glasierte Kastanien, eingelegte Birne		39.50
	klein	38.50

Zartes Hirschentrecôte an kräftigem Balsamicojus

begleitet von Dörrfrüchtenjulienne		42.00
Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, glasierte Kastanien, eingelegte Birne		

E FEINI SUPPE...

  Luftige Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl verfeinert		10.00
--	--	-------

Frische Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube		10.00
---	--	-------

 Zart gebratenes Rindsentrecôte (Prime Beef Swiss) Ferenberger-Kräuterbutter Pommes Frites		41.00
--	--	-------

Schweinsrahmschnitzel , Champignonsauce Butternudeln	klein	27.50 25.50
--	-------	----------------

Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites	klein	27.50 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



Herbstteller:

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien,
eingelegte Birne, Eierschwämmli 33.00

Rassiges Früchte Curry im Reisring 29.00

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

Jambalaya (Currygericht)

Zart gebratene Rind und Kalbfleischstreifen an rassiger Currysauce
verfeinert mit Früchten, Pinienkernen, und frittierten Kokos-Bananen
serviert im Reisring 39.00

Berner Teller

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