



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

Zarter Sommerspinatsalat mit Ei, Speck und Croûtons		12.50
	klein	10.50
 Komposition von verschiedenen Sommerblattsalaten mit mild geräuchtem Rauchlachs und Hausdressing		28.00
	klein	15.00

Bunter Sommersblattsalat mit gebratenen Black Tiger Riesencrevetten 2 Stk.		18.50
	4 Stk.	28.50

Gemischte, bunte Blattsalate mit gebratenen Pouletstreifen serviert in einer Schüssel		24.00
---	--	-------

  Sommerblattsalat		
 verschiedene Blattsalate		9.80



ÖPIS CHAUTS...

Werner's Rindfleisch-Tatar, parfümiert mit Spirituose nach Ihrer Wahl und typischer Garnitur		29.50
serviert mit Toast und Butter	klein	26.50


Sonnengereifte Rispen Tomaten mit Büffel Mozzarella und Basilikum		24.00
	klein	15.50

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

E FEINI SUPPE...

  Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Basilikum		9.80
--	--	------

E RÄCHTE BIZ FLEISCH...

 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 zarte Kalbsleber mit frischen Gartenkräutern Butterrösti		39.00
--	--	-------



Rosa saftig gebratenes original Lammfilet Kräuterjus Neue Kartoffeln mit Rosmarin, Sommerspinat		41.00
---	--	-------

Jambalaya (Currygericht) Zart gebratene Rind und Kalbfleischstreifen an rassiger Currysauce verfeinert mit Früchten, Pinienkernen, und frittierten Kokos-Bananen serviert im Reisring		39.00
Gemüsebeilage pro Pers.		5.00

FÜR ÜSI VEGANE GESCHT


	Kleine Dinkelteigtaschen gefüllt mit Gemüse, geschwenkt im Olivenöl und verfeinert mit Kräuterpesto	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
	Tagliatelle mit frischen Eierschwämmli, verfeinert mit Gartenkräuter	29.50

Fit durch den Sommer

Verschiedene Salate mit Hausdressing dazu ein feines Stück Fleisch

	Zart gebratenem Entrecôte	39.00
	Saftige Pouletbrust	29.00
	Paniertes Schweinschnitzel	27.50


CHEF'S LIEBLINGSSPEISE

Alpenblick-Burger

Saftiges Rindshacksteak mit Speck, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und hausgemachter Cocktailsauce serviert mit <i>Pommes Frites</i>	28.50
---	-------

	Goldgelb gebratene Rösti mit Speck und Spiegelei	27.50
---	--	-------

	 Goldgelb gebratene Rösti mit frischen Eierschwämmli	29.50
---	---	-------

	<i>Berner Teller</i>	
	Speck, Siedfleisch, Rippli, Berner Zungenwurst mit Sauerkraut, grüne Bohnen und Salzkartoffeln	33.00
	klein	30.50

BSUNGERS Z'EMPFÄHLE: ÜSE KLASSIKER

Ab 2 Personen in 2 Gängen serviert

Rindsentrecôte Double (Prime Beef Swiss)

Sauce Béarnaise

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.