



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 hausgebeitzter Lachsrose und Hausdressing		25.00
		klein	14.50
	Bunter Sommersblattsalat mit gebratenen Black Tiger Riesencrevetten 2 Stk.		17.50
	Gemischte Blattsalate mit gebratenen Pouletstreifen serviert in einer Schüssel		18.50
	Sommerblattsalat		
	verschiedene Blattsalate		9.80

ÖPIS CHAUTS...

	Werner's Rindfleisch-Tatar mit typischer Garnitur serviert mit Toast und Butter		29.50
		klein	25.00
	Sonnengereifte Tomaten mit Büffel Mozzarella und Basilikum		24.00
		klein	15.50
	Rosa gebratenes Roastbeef Sauce Tartar mit verschiedenen Salaten garniert		27.50
		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		39.80
	Schweinsrahmschnitzel Champignonsauce Butternudeln	klein	25.50 23.50
	Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites	klein	25.50 23.50
	Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern Butterrösti		34.00
	Rosa gebratenes original Lammfilet Kräuterjus Neue Kartoffeln mit Rosmarin, Ratatouille		39.50
	Gemüsebeilage pro Pers.		5.00

ÖPE E CHLI FISCH... ALPENBLICK HIT

Frische Seezunge ganz gebraten (NL)
Trockentomaten und Kapern
Petersilienkartoffeln

39.50

FÜR ÜSI VEGANE GESCHT



Gemüse - Bols im Dinkel Tagliatelle Nest, Basilikum Pesto,
Tomatensauce

klein

33.00
31.00

FÜR ÜSI VEGETARISCHE GESCHT...



Limetten Chili Ravioli mit frischen Eierschwämmli

klein

29.50



Tagliatelle mit frischen Eierschwämmli und Gartenkräuter

27.50
28.50

Fit durch den Sommer

Verschiedene Salate mit Hausdressing dazu ein feines Stück Fleisch

- Zart gebratenem Entrecôte
- Saftige Pouletbrust
- Paniertes Schweinschnitzel

39.00
29.00
27.50

CHEF'S LIEBLINGSSPEISE

Alpenblick-Burger
Saftiges **Rindhacksteak** 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 Eierschwämmli

27.50



Berner Teller

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

klein

32.00
29.00

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 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 sind in diesem Preis auch der Service, die Aufbereitung sowie Infrastruktur und Löhne einkalkuliert. Anstatt wir das Wasser von weither liefern lassen, haben wir uns für eine Preispolitik dieser Art entschieden.