



**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 Blattsalaten

mit hausgebeitzter Lachsrose und Hausdressing 25.00

klein 14.50

Buntes Winterblattsalatbouquet mit gebratenen Black Tiger Riesencrevetten 2 Stk. 18.50

Verschiedene Blattsalate mit gebratenen Pouletstreifen 24.00

serviert in einer Schüssel



Winterblattsalatbouquet

verschiedene Blattsalate 9.80

### ÖPIS CHAUTS...

Werner's Rindfleisch-Tatar mit typischer Garnitur 29.50

serviert mit Toast und Butter klein 26.50

### E FEINI SUPPE...



Luftige Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl verfeinert 9.80

### E CHLI FLEISCH



Zart gebratenes Rindsentrecôte ( Prime Beef Swiss )

Ferenberger-Kräuterbutter

Pommes Frites 41.00

Schweinsrahmschnitzel, Champignonsauce 26.50

Butternudeln klein 24.50

Paniertes Schweinsschnitzel 26.50

Pommes Frites klein 24.50

Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern

Butterrösti 35.00

Rosa gebratenes original Lammfilet, Kräuterjus


Neue Kartoffeln mit Rosmarin, Ratatouille 39.50

Jambalaya (Currygericht) Zart gebratene Rind und Kalbfleischstreifen an rassisger Currysauce


verfeinert mit Früchten, Pinienkernen, und frittierte Kokos-Bananen,

serviert im Reisring 39.00


## FÜR ÜSI VEGANE GESCHT

-  **Frische Tofu Toscani mit Peperoni im Dinkelteig**, mit Olivenöl verfeinert,  
begleitet von getrockneten Tomaten und Oliven 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

## Fit durch den Winter

- Verschiedene Salate** mit Hausdressing und 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 Röstli** mit Speck und Spiegelei 24.50

### *Berner Teller*

- Speck, Siedfleisch, Rippli, Berner Zungenwurst  
mit Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln 33.00  
klein 30.50

## BSUNGERS Z'EMPFAHLE: 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.