



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 10.00

E CHLI 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 Kalbsleber mit frischen Kräutern

Butterrösti 39.00


Rosa gebratenes original Lammfilet, Kräuterjus

Neue Kartoffeln mit Rosmarin, Ratatouille 39.50


Jambalaya (Currygericht) Zart gebratene Rind und Kalbfleischstreifen an rassisiger Currysauce
verfeinert mit Früchten, Pinienkernen, und frittierte Kokos-Bananen,
serviert im Reisring 39.00

Gemüsebeilage pro Pers. 5.00


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	klein	29.50 27.50
	Rassiges Früchte Curry im Reisring		29.00

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 <i>Rindshacksteak</i> mit Speck, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und hausgemachter Cocktailsauce serviert mit Pommes Frites		28.50
	Goldgelb gebratene Röstli mit Speck und Spiegelei		27.50
	Berner Teller Speck, Siedfleisch, Rippli, Berner Zungenwurst mit Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln	klein	33.00 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
---	--	-----------	-------

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.