



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 Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons 12.50

klein 10.50



Komposition von verschiedenen Blattsalaten

mit hausgebeitzter Lachsrose und Hausdressing

klein 25.00

klein 14.50

Buntes Winterblattsalatbouquet mit gebratenen Black Tiger Riesencrevetten 2 Stk. 17.50

Verschiedene Blattsalate mit gebratenen Pouletstreifen

serviert in einer Schüssel

18.50



Winterblattsalatbouquet



verschiedene Blattsalate

9.80

ÖPIS CHAUTS...

Werner's Rindfleisch-Tatar mit typischer Garnitur

serviert mit Toast und Butter

29.50

klein 25.00

E FEINI SUPPE...



Luftige Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl verfeinert

9.80

E CHLI FLEISCH



Zart gebratenes Rindsentrecôte (Prime Beef Swiss)

Ferenberger-Kräuterbutter

Pommes Frites

39.80

Schweinsrahmschnitzel, Champignonsauce

Butternudeln

25.50

klein 23.50

Paniertes Schweinsschnitzel

Pommes Frites

25.50

klein 23.50

Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern

Butterrösti

34.00

Rosa gebratenes original Lammfilet, Kräuterjus

Neue Kartoffeln mit Rosmarin, Ratatouille

39.50

Jambalaya (Currygericht) Zart gebratene Kalbfleischstreifen an rassisger Currysauce

verfeinert mit Früchten, Pininkernen, und fritierte Kokos-Bananen,

serviert im Reising

38.00

ÖPE E CHLI FISCH... ALPENBLICK HIT


Frische Seezunge ganz gebraten (NL)

Trockentomaten und Kapern

Petersilienkartoffeln


39.50

FÜR ÜSI VEGANE GESCHT


-  **Tofu Toscani mit Peperoni im Dinkelteig**, mit Olivenoel verfeinert,
begleitet von getrockneten Tomaten und Oliven 33.00
klein 31.00

FÜR ÜSI VEGETARISCHE GESCHT...

Frische Limetten Chili Ravioli mit getrockneten Tomaten und Morcheln 32.00

-  **Tagliatelle mit verschiedenen frischen Pilzen**, Gartenkräuter
und Belperknolle (Der Trüffel unter den Käsen) 29.50

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 Rösti** mit Speck und Spiegelei 24.50

Berner Teller

Speck, Siedfleisch, Rippli, Berner Zungenwurst
mit Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln 32.00
klein 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 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.