

## **EIN HERZLICHES «GRÜSSECH»**

Essen, trinken, entdecken. In der «Stuba» begleiten Sie uns kulinarisch durch unsere Heimat. Im Alpenblick vereinen wir feine Aromen und spannende Kombinationen. Tradition und Moderne. Adelboden und die Welt.

**Unsere Inspiration sind die hiesigen Berge.** Beständig. Imposant. Ehrlich.

Wir kochen saisonal und mit überwiegend biologischen Zutaten.

Wir kennen die Herkunft unserer Produkte.

Wir sind mit unseren Bauern, Metzgern,  
Fischern, Jägern, Käsern und Lieferanten per Du.

### **FIDUZ HAA**

Vier, fünf oder sechs Gänge? Mit Fleisch oder ohne?

Wählen Sie, was Ihnen beliebt!

In unserem Weinkeller lagert zudem ein erlesener Tropfen zu Ihrem Menü.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

Herzblut, Perfektion und der Blick auf die Alpen.

**Das ist das Geheimrezept unserer Küche.**

VER | PI | PÄÄ | PE | LÄ

«verwöhnen» | Adelbodner Mundart

Lassen Sie es sich gut gehen.

**Ihre Gastgeber**

Familie Inniger und das Alpenblick-Team

### VORAB

#### Adelbodner Ziger

Tomate | Bohne | Taggiasca Olive  
*Riesling «Ried Heiligenstein» 2022, Birgit Eichinger – Österreich*

#### marinierter Kohlrabi

Holunderblüte | Bergamotte | Dill  
*Liebenstein 2019, Baron Longo – Südtirol*

#### Frutiger Tofu - geräuchert

Peperoni | schwarzer Knoblauch | Frühlingszwiebel  
*Spätburgunder 2020, Weingut Claus Schneider – Weil am Rhein*

### HAUPTGANG

#### Auberginenkrokette

Lattich | Steinpilz | Alpkäse  
*Barbaresco «Serraboella» 2019, Fontanabianca – Piemont*

### ZUM SCHLUSS

#### Käseauswahl von Willi Schmid – Toggenburg

Eingemachtes | Knäckebrot | Schlorziflade  
*Amigne de Vetroz 2021, Gilbert Devayes – Leytron*

#### Sigriswiler Kirsche

Langer Pfeffer | Kaffee | Mascarpone  
*Gamaret «La Part des Angès», Domaine du Clos des Pins – Dardagny*

### VORAB

#### Gelbflossen Thunfisch

Tomate | Bohne | Taggiasca Olive  
*Riesling «Ried Heiligenstein» 2022, Birgit Eichinger – Österreich*

#### Eglifilet vom Murtensee

Kohlrabi | Holunderblüte | Bergamotte  
*Liebenstein 2019, Baron Longo – Südtirol*

#### Schweinebauch

Aemme Shrimps | Peperoni | schwarzer Knoblauch  
*Spätburgunder 2020, Weingut Claus Schneider – Weil am Rhein*

### HAUPTGANG

#### Rindsentrecôte

Lattich | Steinpilz | Alpkäse  
*Barbaresco «Serraboella» 2019, Fontanabianca – Piemont*

### ZUM SCHLUSS

#### Käseauswahl von Willi Schmid – Toggenburg

Eingemachtes | Knäckebrot | Schlorziflade  
*Amigne de Vetroz 2021, Gilbert Devayes – Leytron*

#### Sigriswiler Kirsche

Langer Pfeffer | Kaffee | Mascarpone  
*Gamaret «La Part des Angès», Domaine du Clos des Pins – Dardagny*

4 Gänge 135 / 5 Gänge 150 / 6 Gänge 165  
Weinbegleitung 15 pro Glas

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.