

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
Räuschling Seehalden 2010, Hermann Schwarzenbach – Meilen

marinierter Kohlrabi

Holunderblüte | Bergamotte | Dill
Amigne de Vetroz 2015, Jean-René Germanier SA – Vétroz

Frutiger Tofu - geräuchert

Peperoni | schwarzer Knoblauch | Frühlingszwiebel
Rouge d'Auvernier 2015, La Maison Carrée – Auvernier

HAUPTGANG

Auberginenkrokette

Lattich | Steinpilz | Alpkäse
Grand'Cour Rouge 2015, Domaine Grand'Cour – Satigny

ZUM SCHLUSS

Käseauswahl von Willi Schmid – Toggenburg

Eingemachtes | Knäckebrot | Schlorziflade
Ermitage Vieille Vigne 2015, Les Serpentes Gerald Besse – Martigny

Sigriswiler Kirsche

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

VORAB

Gelbflossen Thunfisch

Tomate | Bohne | Taggiasca Olive
Räuschling Seehalden 2010, Hermann Schwarzenbach – Meilen

Eglifilet vom Murtensee

Kohlrabi | Holunderblüte | Bergamotte
Amigne de Vetroz 2015, Jean-René Germanier SA – Vétroz

Schweinebauch

Aemme Shrimps | Peperoni | schwarzer Knoblauch
Rouge d'Auvernier 2015, La Maison Carrée – Auvernier

HAUPTGANG

Rindsentrecôte

Lattich | Steinpilz | Alpkäse
Grand'Cour Rouge 2015, Domaine Grand'Cour – Satigny

ZUM SCHLUSS

Käseauswahl von Willi Schmid – Toggenburg

Eingemachtes | Knäckebrot | Schlorziflade
Ermitage Vieille Vigne 2015, Les Serpentes Gerald Besse – Martigny

Sigriswiler Kirsche

Langer Pfeffer | Kaffee | Mascarpone
Gamaret «La Part des Anges», 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.