

EIN HERZLICHES «GRÜASSECH»

Essen, trinken, entdecken. In der «Stubä» 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

Fencheltatar

Basilikum I Stracciatella I Pinienkerne
Räuschling vom Rheinfall 2021, Weingut Besson-Strasser – Uhwiesen

marinierter Kohlrabi

Tomate I Holunderblüte I Bergamotte
Le Païen 2022, Thierry Constantin – Sion

Adelbodner Steinpilze

Herbsttrüffel I Freilande I Spinat
Gamay Six de Grü 2022, Daniel Magliocco & Fils – St. Pierre de Clages

Hauptgang

Sauerrahmknödel

Schwarzwurzel I Brombeere I Kaffseekrokant
Grand'Cour Rouge 2020, Domaine Grand'Cour – Satigny

Zum Schluss

Käseauswahl von Willi Schmid – Toggenburg

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

Fellenberger Zwetschge

Tonkabohne I Joghurt I Haselnuss
Gamaret «La Part des Anges», Domaine du Clos des Pins – Dardagny

Vorab

Kalbstatar

Basilikum I Stracciatella I Pinienkerne
Räuschling vom Rheinfall 2021, Weingut Besson-Strasser – Uhwiesen

Eglifilet vom Murtensee +10g Oona Kaviar CHF 30

Tomate I Holunderblüte I Bergamotte
Le Païen 2022, Thierry Constantin – Sion

Adelbodner Steinpilze

Herbsttrüffel I Freilande I Spinat
Gamay Six de Grü 2022, Daniel Magliocco & Fils – St. Pierre de Clages

Hauptgang

Rehrücken – rosa gebraten

Schwarzwurzel I Brombeere I Kaffseekrokant
Grand'Cour Rouge 2020, Domaine Grand'Cour – Satigny

Zum Schluss

Käseauswahl von Willi Schmid – Toggenburg

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

Fellenberger Zwetschge

Tonkabohne I Joghurt I Haselnuss
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.