

EIN HERZLICHES «GRÜÄSSECH»

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

Lassen Sie es sich gut gehen.

Ihre Gastgeber

Familie Inniger und das Alpenblick-Team

«verwöhnen» | Adelbodner Mundart

Vorab

grillierter Chinakohl

Ponzu I Rettich I Mandarine

Pinot Gris 2021, Weingut Stamm – Thayngen

marinierter Kohlrabi

Kalamata Olive I Hülsenfrüchte I Sommertomate

Le Païen 2022, Thierry Constantin – Sion

Kartoffelgnocchi

Belper Knolle I Zwiebel I Steinpilz

Jeninser Pinot Noir 2021, Irene Grünenfelder – Jenins

Hauptgang

Kirchdorfer Bio-Sellerie

Périgord Trüffel I Balsamico I Chicorée

Merlot «La Fiducia» 2021, Rohner Erni – Monticello

Zum Schluss

Käseauswahl von Willi Schmid – Toggenburg

Eingemachtes I Knäckebrot I Schlorziflade

Ermitage Vieille Vigne 2015, Les Serpentines Gerald Besse – Martigny

Wiedlisbacher Himbeere

Passionsfrucht I Schokolade I Karamell

Gamaret «La Part des Anges», Domaine du Clos des Pins – Dardagny

Vorab

Brüggli Saibling

Ponzu I Rettich I Mandarine

Pinot Gris 2021, Weingut Stamm – Thayngen

Zander vom Lago Maggiore +10g Oona Kaviar CHF 30

Kalamata Olive I Hülsenfrüchte I Sommertomate

Le Païen 2022, Thierry Constantin – Sion

Kartoffelgnocchi

Pata Negra Schinken I Belper Knolle I Zwiebel

Jeninser Pinot Noir 2021, Irene Grünenfelder – Jenins

Hauptgang

Rind² – Entrecôte & Haxe

Périgord Trüffel I Sellerie I Chicorée

Merlot «La Fiducia» 2021, Rohner Erni – Monticello

Zum Schluss

Käseauswahl von Willi Schmid – Toggenburg

Eingemachtes I Knäckebrot I Schlorziflade

Ermitage Vieille Vigne 2015, Les Serpentines Gerald Besse – Martigny

Wiedlisbacher Himbeere

Passionsfrucht I Schokolade I Karamell

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.