

## EIN HERZLICHES «GRÜSSECH»

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

#### 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 Serpentes 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

#### Rind<sup>2</sup> – 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 Serpentes 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.