

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

Bio-Fenchel Tatar

Albula Bergkartoffel I weisser Spargel I Stangensellerie
Viognier 2022, Domaine Grand'Cour – Peissy

Kirchdorfer Karotte

Kimchi I Bergamotte I Sommertomate
Chardonnay Erbacanta 2022, Adrien Stevens – Montecchio

Alpkäsetortelloni

Périgord Trüffel I Nussbutter I Steinpilz
Jeninser Pinot Noir 2021, Irene Grünenfelder – Jenins

Hauptgang

Frutiger Tofu

Pastinake I Vadouvan I Estragon
C 2021, Des Carmes Haut-Brion – Bordeaux

Zum Schluss

Käseauswahl von Fromage Mauerhofer – Sumiswald

Eingemachtes I Knäckebrot I Schlorziflade
Chasselas Vieilles Vignes 2015, Domaine Saint-Sébastien – Saint-Blaise

Wiedlisbacher Brombeere

Weisse Schokolade I Ingwer I Prosecco
Bramusa 2023, Beppe Marino – Piemont

Vorab

Eglifilets vom Murtensee +10g Oona Kaviar CHF 30

Albula Bergkartoffel I weisser Spargel I Stangensellerie
Viognier 2022, Domaine Grand'Cour – Peissy

Aemme Shrimps

Kimchi I Bio-Karotte I Bergamotte
Chardonnay Erbacanta 2022, Adrien Stevens – Montecchio

Wachtel vom Hasli

Périgord Trüffel I Nussbutter
Jeninser Pinot Noir 2021, Irene Grünenfelder – Jenins

Hauptgang

Duo vom Kalb – Rücken & Milke

Pastinake I Vadouvan I Estragon
C 2021, Des Carmes Haut-Brion – Bordeaux

Zum Schluss

Käseauswahl von Fromage Mauerhofer – Sumiswald

Eingemachtes I Knäckebrot I Schlorziflade
Chasselas Vieilles Vignes 2015, Domaine Saint-Sébastien – Saint-Blaise

Wiedlisbacher Brombeere

Weisse Schokolade I Ingwer I Prosecco
Bramusa 2023, Beppe Marino – Piemont

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

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.