

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

Bio-Fenchel Tatar

Albula Bergkartoffel I weisser Spargel I Stangensellerie
Grauer Burgunder 2023, Weingut Martin Wassmer – Baden

Chicorée – geschmort

Sauerkraut I Bio-Lauch I Schnittlauch
Chardonnay Erbacanta 2022, Adrien Stevens – Monteccio

Alpkäsetortelloni

Périgord Trüffel I Nussbutter I Pilz
Gamay Six de Gru 2022, Daniel Magliocco & Fils – St. Pierre de Clages

Hauptgang

Frutiger Tofu

Pastinake I Rande I Estragon
Merlot 2020, Weingut Georg Fromm – Malans

Zum Schluss

Käseauswahl von Fromage Mauerhofer – Sumiswald

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

Wiedlisbacher Brombeere

Honig I Vanille I Joghurt
Bramusa 2023, Beppe Marino – Piemont

Vorab

Eglifilets vom Murtensee +10g Oona Kaviar CHF 30

Albula Bergkartoffel I weisser Spargel I Stangensellerie
Grauer Burgunder 2023, Weingut Martin Wassmer – Baden

Brüggli Saibling

Sauerkraut I Bio-Lauch I Speck
Chardonnay Erbacanta 2022, Adrien Stevens – Monteccio

Haxe vom Appenzeller Kabier Rind

Périgord Trüffel I Nussbutter I Sellerie
Gamay Six de Gru 2022, Daniel Magliocco & Fils – St. Pierre de Clages

Hauptgang

Oberländer Lammrücken

Rande I Pastinake I Estragon
Merlot 2020, Weingut Georg Fromm – Malans

Zum Schluss

Käseauswahl von Fromage Mauerhofer – Sumiswald

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

Wiedlisbacher Brombeere

Honig I Vanille I Joghurt
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.