

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
Heida 2022, Thierry Constantin – Sion

Chicorée – geschmort

Sauerkraut I Mönchsbart I Schnittlauch
Chardonnay 2020, Domaine Frôlé – La Neuveville

Alpkäsetortelloni

Périgord Trüffel I Nussbutter I Pilz
Pinot Noir Monticol 2021, Kellerei Terlan – Südtirol

Hauptgang

Frutiger Tofu

Pastinake I Rande I Estragon
Merlot 2019, Simon Maye & Fils – St. Pierre de Clages

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
Heida 2022, Thierry Constantin – Sion

Brüggli Saibling

Sauerkraut I Mönchsbart I Senf
Chardonnay 2020, Domaine Frôlé – La Neuveville

Rindshaxentortelloni

Périgord Trüffel I Nussbutter I Entenleber
Pinot Noir Monticol 2021, Kellerei Terlan – Südtirol

Hauptgang

Oberländer Lammrücken

Rande I Pastinake I Estragon
Merlot 2019, Simon Maye & Fils – St. Pierre de Clages

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.