

## 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-Sellerie Tatar

Bärlauch I Alpkäse I Eigelb

Heida 2022, Thierry Constantin – Sion

### Freilandeï – leicht pochiert

Erbse I Verjus I Frühlingszwiebel

Malterdinger Chardonnay 2021, Weingut Bernhard Huber – Baden

### Spinat-Ricotta Tortelloni

Mönchsbart I Nussbutter I Morchel

Gamay Vieilles Vignes 2022, Domaine Cornulus – Savièse

## Hauptgang

### Frutiger Tofu

Grüner Spargel I Bergkartoffel I Sellerie

Blauburgunder Johann-Baptista 2019, Weinbau von Tscharner – Reichenau

## 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

### Rindstatar

Bärlauch I Alpkäse I Eigelb

Heida 2022, Thierry Constantin – Sion

### Brüggli Saibling *+10g Oona Kaviar CHF 30*

Erbse I Verjus I Frühlingszwiebel

Malterdinger Chardonnay 2021, Weingut Bernhard Huber – Baden

### Adelbodner Kaninchen

Mönchsbart I Nussbutter I Morchel

Gamay Vieilles Vignes 2022, Domaine Cornulus – Savièse

## Hauptgang

### Variation vom Oster Gitzi

Grüner Spargel I Bergkartoffel I Sellerie

Blauburgunder Johann-Baptista 2019, Weinbau von Tscharner – Reichenau

## 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.