

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

Grillierter Mini Lattich

Gurke I Fenchel I Zitronenverveine
Heida 2022, Thierry Constantin – Sion

Alpkäse Malfatti

Eierschwämmli I Zucchetti I Belper Knolle
Malterdinger Chardonnay 2021, Weingut Bernhard Huber – Baden

Frutiger Räuchertofu

Brombeere I Blumenkohl I Schnittlauch
Gamay Vieilles Vignes 2022, Domaine Cornulus – Savièse

Hauptgang

Knusprige Aubergine

Bohnen I Chimichurri I wilder Broccoli
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

Walliser Aprikose

Sauerrahm I Sauerklee I Haselnuss
Bramusa 2023, Beppe Marino – Piemont

Vorab

Zander vom Lago Maggiore +10g Oona Kaviar CHF 30

Gurke I Fenchel I Zitronenverveine
Heida 2022, Thierry Constantin – Sion

Alpkäse Malfatti

Eierschwämmli I Zucchetti I Guanciaie
Malterdinger Chardonnay 2021, Weingut Bernhard Huber – Baden

Wachtel vom Hasli

Brombeere I Blumenkohl I Schnittlauch
Gamay Vieilles Vignes 2022, Domaine Cornulus – Savièse

Hauptgang

Duo vom Rind

Bohnen I Chimichurri I wilder Broccoli
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

Walliser Aprikose

Sauerrahm I Sauerklee I Haselnuss
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.