

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

Grillierter Mini Lattich

Gurke I Fenchel I Zitronenverveine
Breisgau 2023, Weingut Bernhard Huber – Baden

Alpkäse Malfatti

Eierschwämmli I Artischocke I Belper Knolle
Räuschling 2021, Weingut Besson-Strasser – Uhwiesen am Rheinfall

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 Tscharnner – Reichenau

Zum Schluss

Käseauswahl von Fromage Mauerhofer – Sumiswald

Eingemachtes I Knäckebrot I Schlorziflade
Amigne 2021, Gilbert Devayes – Vétroz

Walliser Aprikose

Sauerrahm I Sauerklee I Haselnuss
Pinot Blanc 2022, Irene Grünenfelder – Jenins

Vorab

Alpenzander

Gurke I Fenchel I Zitronenverveine
Breisgau 2023, Weingut Bernhard Huber – Baden

Alpkäse Malfatti

Eierschwämmli I Artischocke I Guanciale
Räuschling 2021, Weingut Besson-Strasser – Uhwiesen am Rheinfall

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 Tscharnner – Reichenau

Zum Schluss

Käseauswahl von Fromage Mauerhofer – Sumiswald

Eingemachtes I Knäckebrot I Schlorziflade
Amigne 2021, Gilbert Devayes – Vétroz

Walliser Aprikose

Sauerrahm I Sauerklee I Haselnuss
Pinot Blanc 2022, Irene Grünenfelder – Jenins

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

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.