

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 Jalapeno

Malanser Grauburgunder 2016, Peter Wegelin – Malans

Tomaten Tortelloni

Artischocke I Stangensellerie I Meyer Zitrone

Chardonnay Reserve 2016, Weingut Krebs & Steiner – Ligerz

Frutiger Räuchertofu

Purple Curry I Kirsche I Blumenkohl

Pinot Noir Eglisauer Stadtberg 2011, Weingut Pircher – Eglisau

Hauptgang

Knuspriger Kürbis

Steinpilz I Lattich I Alpkäse

Merlot Orizzonte 2016, Christian Zündel – Meride

Zum Schluss

Käseauswahl von Fromage Mauerhofer – Sumiswald

Eingemachtes I Knäckebrot I Schlorziflade

Chasselas Le Brez 2011, Domaine La Colombe – Féchy

Wiedlisbacher Himbeere

Maracaibo Clasificado 65% I Milch

La Part des Angès, Domaine du Clos des Pins – Dardagny

Vorab

Alpenzander

Gurke I Fenchel I Jalapeno

Malanser Grauburgunder 2016, Peter Wegelin – Malans

Aemme Shrimps

Tomate I Artischocke I Stangensellerie

Chardonnay Reserve 2016, Weingut Krebs & Steiner – Ligerz

Französische Wachtelbrust

Purple Curry I Kirsche I Blumenkohl

Pinot Noir Eglisauer Stadtberg 2011, Weingut Pircher – Eglisau

Hauptgang

Duo vom Hirsch

Steinpilz I Lattich I wilder Pfeffer

Merlot Orizzonte 2016, Christian Zündel – Meride

Zum Schluss

Käseauswahl von Fromage Mauerhofer – Sumiswald

Eingemachtes I Knäckebrot I Schlorziflade

Chasselas Le Brez 2011, Domaine La Colombe – Féchy

Wiedlisbacher Himbeere

Maracaibo Clasificado 65% I Milch

La Part des Angès, Domaine du Clos des Pins – Dardagny

4 Gänge 135 / 5 Gänge 150 / 6 Gänge 165

Weinbegleitung 15 pro Glas

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.