

## **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, sechs oder sieben 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

### Kirchdorfer Bio-Karotte

Raps | Koriander | Zitronengras

*Grüner Veltliner «Wachauwerk» 2022, Grabenwerkstatt – Wachau*

### Geschmorter Fenchel

Salzzitrone | schwarzer Knoblauch | Buchweizen

*Granito 2020, Tenimento dell'Ör – Arzo*

### Bergkartoffeln vom Albulatal

Morchel | Erbse | Bärlauch

*Weisser Burgunder 2021, Weingut Saalwächter – Rheinhessen*

### Freilandeï – 65/20

Rhabarber | weisse Bohnen | Kräuter

*Supersonico 2020, Bodegas Frontonio – Spanien*

## HAUPTGANG

### Knusprige Polentapraline

Spinat | Sellerie | Frühlingszwiebel

*Château Fontesteaü 2018, Haut-Médoc – Bordeaux*

## ZUM SCHLUSS

### Käseauswahl von Fromage Mauerhofer

Quitte | Knäckebrot | Schlorziflade

*Muscat 2017, Gilbert Devayes – Leytron*

### Maracaibo Schokolade

Milch | Sanddorn

*Château Coutet 2016, Sauternes – Bordeaux*

## VORAB

### Rubiger Saibling

Bio-Karotte | Raps | Koriander

*Grüner Veltliner «Wachauwerk» 2022, Grabenwerkstatt – Wachau*

### Frutiger Eglifilets

Fenchel | Salzzitrone | schwarzer Knoblauch

*Granito 2020, Tenimento dell'Ör – Arzo*

### Bergkartoffeln vom Albulatal

Morchel | Erbse | Bärlauch

*Weisser Burgunder 2021, Weingut Saalwächter – Rheinhessen*

### Schweinebauch

Rhabarber | weisse Bohnen | Kräuter

*Supersonico 2020, Bodegas Frontonio – Spanien*

## HAUPTGANG

### Duo vom Kalb – Rücken & Haxe

Spinat | Sellerie | Frühlingszwiebel

*Château Fontesteaü 2018, Haut-Médoc – Bordeaux*

## ZUM SCHLUSS

### Käseauswahl von Fromage Mauerhofer

Quitte | Knäckebrot | Schlorziflade

*Muscat 2017, Gilbert Devayes – Leytron*

### Maracaibo Schokolade

Milch | Sanddorn

*Château Coutet 2016, Sauternes – Bordeaux*

4 Gänge 120 / 5 Gänge 135 / 6 Gänge 150 / 7 Gänge 165  
Weinbegleitung 14 pro Glas

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.