

RESTAURANT ALPENLAND

Freitag, 15. März 2019

TAGESTELLER

mit Salat oder Suppe

| | |
|--|-------|
| Seehecht und Zanderknusperli mit Spinat und Salzkartoffeln <i>Merlu et fritots de sandre accompagné d'épinards et de pommes de terre nature</i> Hake and pike-perch in frying batter with spinach and boiled potatoes | 23.50 |
|--|-------|

TAGESSUPPE

| | |
|--|-------|
| Maiscrèmesuppe <i>Crème de maïs</i> Corn cream soup | 10.50 |
|--|-------|

WOCHENPASTA

mit Salat oder Suppe

| | |
|--|-------|
| Farfalle mit Burrata, mit Peterli-Pesto und Cherrytomaten <i>Farfalle accompagné de burrata, de pesto au persil et de tomates cerise</i> Farfalle with burrata, parsley pesto and cherry tomatoes | 23.50 |
|--|-------|

ETWAS SÜSSES?

| | |
|---|-------------------|
| Waffeln mit Rahm mit Pistazien-Glace <i>Gaufrettes accompagné de chantilly et de glace pistache</i> Waffles with cream and pistachio ice-cream | 9.50 |
| Kuchen vom Buffet <i>Gâteau du buffet</i> Cake from the buffet | 5.00 - 8.00 |

WEINEMPFEHLUNG

| | |
|--|----------------|
| L'Yvorne Chasselas Grand Cru AOC, 2017 Domaine de la Pierre Latine Philippe Gex, Waadt (CH) Chasselas | 7.00 (1 dl) |
| Grands Vins du Maraudeur Oeil-de-Perdrix AOC, 2017 Cordonier & Lamon, Wallis (CH) Pinot Noir | 6.50 (1 dl) |
| Humagne Rouge, 2016 Niklaus Wittwer, Wallis (CH) Humagne Rouge | 8.50 (1 dl) |

VORSPEISEN

Kalte Gerichte

| | |
|---|-------|
| Alpenlandteller mit Spezialitäten aus der Region Rindfleischtrockenwurst, Haselnusswurst und Alpkäse von der Chrine <i>Spécialités de la région</i> <i>Saucisson de bœuf séché, saucisson de noisettes et fromage d'alpage Chrine</i> Specialities of the region Dried beef sausage, hazelnut sausage and cheese of the alp Chrine | 27.00 |
| Portion Lauener Hobelkäse <i>Fromage à rebibes de Lauenen</i> Cheese shavings from Lauenen cheese | 24.00 |
| Geräuchertes Forellenfilet mit Radicchio, Frisée, Orangenfilets und Sherry-Dressing <i>Filet de truite fumée accompagné de radicchio, frisée, d'orange en tranche et d'une sauce au Sherry</i> <i>Smoked trout fillet with radicchio, endive salad, orange filets and Sherry dressing</i> | 18.00 |

Salate

| | |
|--|-------|
| Salatschüssel Blattsalate an Hausdressing mit Alpenland-Kernen-Mischung <i>Salade verte accompagnée d'une vinaigrette maison et de graines mélanges Alpenland</i> Green leaf salad with home-made dressing and Alpenland seeds mixture | 9.00 |
| Saisonaler Speziatsalat Nüsslisalat mit Hausdressing, Saanenländer Speck, Ei, Croutons, kandierte Baumnüsse <i>Salade spéciale de saison, vinaigrette maison, rampon, œuf, lard de Saanenland, croûtons et noix confites</i> Seasonal special salad with home-made dressing lamb's lettuce, egg, bacon from Saanenland, croutons and candied walnuts | 14.00 |

Suppen

| | |
|--|-------|
| Rindfleischsuppe mit Suppengemüse und Kräuterflädli <i>Consommé avec légumes et célestine aux fines herbes</i> Consommé with vegetables and herb pancake strips | 8.50 |
| Chalet-Suppe Kartoffeln, Gemüse, Zwiebeln, Käse und Rahm <i>Soupe chalet avec pommes de terre, légumes, oignons, fromage et crème</i> Chalet soup with potatoes, vegetables, onions, cheese and cream | 12.00 |
| mit 2 Wienerli / avec 2 wienerli / with 2 wiener | 18.00 |

HAUPTGERICHTE

Spezialitäten

| | |
|---|----------------|
| Fondue Moitié-Moitié mit Brot, Kartoffeln und Essiggemüse <i>accompagné de pain, de pommes de terre et de légumes au vinaigre</i> with bread, potatoes and pickles | 26.00 p. P. |
| Walliser Rösti mit Tomate, Raclette-Käse und Essiggemüse <i>avec des tomates, du fromage à raclette et des légumes au vinaigre</i> with tomatoes, raclette cheese and pickles | 25.00 |
| Äplerhörnli mit gerösteten Zwiebeln und Apfelmus <i>Cornettes alpestre avec des oignons sautés et de la compote de pomme</i> Hoernli Alpine style with roasted onions and apple puree | 24.00 |
| Alpenland Beef-Burger (160 gr) Tomate, Gstaader Bergkäse und geschmorten Zwiebeln serviert mit Kabis-Speck-Salat und Kartoffel Wedges <i>accompagné des tomates, de fromage de Gstaad et d'oignons braisés et servi avec une salade de chou et du lard et des wedges de pommes de terre</i> tomatoes, cheese from Gstaad and braised onions served with cabbage bacon salad and potato wedges | 29.00 |

Fleischlose Gerichte

| | |
|---|-------|
| Randen-Risotto mit zweifarbiger Rande, Meerrettich und Hobelkäse <i>Risotto de betterave bicolore, de raifort et de fromage à rebibes</i> Risotto with two-colour beetroot, horseradish and cheese shavings | 24.00 |
| Kartoffel-Gnocchi Alpenland in feinstem Olivenöl gebraten mit Federkohl, Steckerübe und Belper Knolle <i>Gnocchi aux pommes de terre Alpenland sautés à l'huile d'olive fine accompagnés de chou kale, de rutabaga et Belper Knolle</i> Potato gnocchi Alpenland roasted in fine olive oil, with kale, rutabaga and Belper Knolle | 26.00 |

Fischgerichte

| | |
|--|-------|
| Gebratener Saibling auf Zitronenrisotto mit Petersilienöl <i>Omble chevalier grillé, risotto au citron et huile à persil</i> Roasted arctic charr with lemon risotto and parsley oil | 29.00 |
| Zanderknusperli mit Kräuterquark und Zitronen-Pommes Frites <i>Fritots de sandre avec séré aux fines herbes et pommes frites avec zestes de citron</i> Pike-perch in frying batter with herb curd and French fries with lemon zestes | 26.00 |

Aus der Pfanne

| | |
|---|-------|
| Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce dazu Gemüse und Rösti <i>Saucisson de veau rôti à la sauce aux oignons accompagné de légumes et de roesti</i> Veal bratwurst with onion sauce, vegetables and roesti | 29.00 |
| Siedfleisch mit Wurzelgemüse dazu frisch geriebener Meerrettich und Bouillonkartoffeln <i>Bœuf bouilli accompagné de légumes de saison, de raifort fraîchement émincé et de pommes de terre cuit en bouillon</i> Boiled beef with root vegetables, fresh sliced horseradish and potatoes cooked in bouillon | 29.00 |
| Coq au vin mit Champignons-Wurzelgemüse und sautierte Kartoffeln <i>avec légumes racines, champignons et pommes de terre vapeur</i> with root vegetables, mushroom and boiled potatoes | 31.00 |
| Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Gstaader Bergkäse und Schinken mit gemischtem Gemüse und Pommes Frites <i>Cordon bleu de porc farci avec fromage de Gstaad et jambon, légumes variés de saison et pommes frites</i> Pork cordon-bleu filled with cheese from Gstaad and ham with mixed vegetables and French fries | 36.00 |

DESSERTS

| | |
|---|-------|
| Gebrannte Crème mit Schokoladen-Crumble <i>Crème cuite accompagné de crumble au chocolat</i> Baked cream with chocolate crumble | 13.00 |
| Karamelköpfl mit Rahm <i>Flan caramel accompagné de crème Chantilly</i> Caramel custard with whipped cream | 9.00 |
| Meringues mit Crème Double de la Gruyère <i>avec crème double de la Gruyère</i> with double cream from Gruyère | 11.00 |
| Banana-Split Banane mariniert mit Kardamom, Brownie, Vanille-Glace, Mandeln und Rahm <i>banane marinée à la cardamome, brownie, glace vanille, amande et crème Chantilly</i> banana marinated with cardamom, brownie, vanilla ice-cream, almond and whipped cream | 14.00 |
| Glace Vanille, Schokolade, Mokka, Straciatella, Zitrone, Zwetschge <i>vanille, chocolat, café, straciatella, citron, prune</i> vanilla, chocolate, coffee, straciatella, lemon, plum | 3.50 |