

## ABEND-MENÜ IM HOTEL ALPENLAND LAUENEN



Wir freuen uns auf Ihren Besuch,  
Michi, Sonja und  
das ganze Hotel Alpenland Team



# **WEINBEGLEITUNG**

## **Souvignier Gris AOC, 2022**

Weingut Sitenrein, Meggen (LU)

Souvignier Gris

## **Calamin Grand Cru AOC, Cuvée Vincent, 2022**

Blaise Duboux, Epesses (VD)

Chasselas

## **Clementia VdP, 2020**

Cedric Delacquis, Champel (GE)

Chardonnay, Weissburgunder

## **Humagne Rouge "Les Bailles", 2020**

Domaine Cornulus, Savièse (VS)

Merlot, Cabernet Sauvignon

## **Vin de Liqueur, Vintage AOC, 2017**

Manfred Meier, Zizers (GR)

Pinot Noir

CHF 49.00 / Weinbegleitung 4 Gläser

CHF 55.00 / Weinbegleitung 5 Gläser

## **DEGUSTATIONS-MENÜ**

**Burrata mit marinierten Tomaten, Basilikum,  
Baumnuss und Mango**

*Burrata, tomates marinées, basilic, noix, mangue*  
Burrata, marinated tomatoes, basil, walnut, mango

**Spargel-Creme mit konfiertem Kobi-Eigelb und Salzzitrone**

*Crème d'asperges, jaune d'œuf Kobi confit, citron salé*  
Asparagus cream soup, confitted Kobi egg yolk, salty lemon

**Sautierte Dorade mit Café de Paris-Beurre-Blanc  
und Spargeln**

*Dorade royale sautée, beurre blanc au Café de Paris,  
asperges*  
Gilt head bream, Café de Paris-beurre blanc,  
asparagus

**Zweierlei vom Saanenland Kalb  
mit grilliertem Gemüse und Fondant-Kartoffeln**

*Duo de veau du Saanenland,  
légumes grillés, pommes de terre fondant*  
Duo of Saanenland veal,  
grilled vegetables, fondant potato

**Dreierlei von der Felchlin Schokolade mit Rhabarber  
oder lokale und regionale Käse-Spezialitäten**

*Trio du chocolat Felchlin, rhubarbe  
ou sélection de fromages locaux et régionaux*  
Variation of Felchlin chocolate, rhubarb  
or local and regional cheese specialties

CHF 110.00 / Menü

# **WEINBEGLEITUNG**

## **Riesling-Sylvaner AOC, 2021**

Manfred Meier, Graubünden (CH)

Riesling x Sylvaner

## **Pinot Noir Selection, 2020**

Weingut Roman Hermann, Graubünden (CH)

Chardonnay, Weissburgunder

## **Vin de Liqueur, Vintage AOC, 2016**

Manfred Meier, Graubünden (CH)

Pinot Noir

CHF 39.00 / Weinbegleitung 3 Gläser

## **DEGUSTATIONS-MENÜ**

**Burrata mit marinierten Tomaten, Basilikum,  
Baumnuss und Mango**

*Burrata, tomates marinées, basilic, noix, mangue*

Burrata, marinated tomatoes, basil, walnut, mango

**Zweierlei vom Saanenland Kalb  
mit grilliertem Gemüse und Fondant-Kartoffeln**

*Duo de veau du Saanenland,*

*légumes grillés, pommes de terre fondant*

Duo of Saanenland veal,

grilled vegetables, fondant potato

**Dreierlei von der Felchlin Schokolade mit Rhabarber  
oder lokale und regionale Käse-Spezialitäten**

*Trio du chocolat Felchlin, rhubarbe*

*ou sélection de fromages locaux et régionaux*

Variation of Felchlin chocolate, rhubarb

or local and regional cheese specialties

CHF 70.00 / Menü

## VORSPEISEN

**Burrata mit marinierten Tomaten,  
Basilikum, Baumnuss und Mango** 25.00

*Burrata, tomates marinées, basilic,  
noix, mangue*

Burrata, marinated tomatoes, basil,  
walnut, mango

**Tatar vom Simmentaler Rind  
mit Artischocken, Lardo Iberico  
und Parmesan** 29.00

*Tartare de bœuf Simmental,  
artichauts, lardo Iberico, parmesan*

Tatar of Simmental beef,  
artichokes, lardo Iberico, parmesan

## **SALATE UND SUPPEN**

**Frühlingshafter Blattsalat** 14.00  
**mit Balsamico-Dressing, knackigem Gemüse**  
**und gerösteten Kernen**

*Salade verte printanière, vinaigrette au*  
*vinaigre balsamique, légumes croquants,*  
*graines torréfiées*

Springy leaf salad with balsamic dressing,  
crunchy vegetables, toasted seeds

**Spargel-Creme mit konfiertem Kobi-Eigelb** 16.00  
**und Salzzitrone**

*Crème d'asperges, jaune d'œuf Kobi confit,*  
*citron salé*

Asparagus cream soup, confitted Kobi egg  
yolk, salty lemon

## PASTA UND VEGETARISCH

**Hausgemachte Ravioli vom Lauener Yak  
von der Gelten-Alp mit Nussbutterschaum  
und Salbei-Jus** 35.00

klein 28.00

*Ravioli fait maison de yak de l'alpage Gelten  
à Lauenen, émulsion de beurre noisette,  
jus à la sauge*

Home-made ravioli of yak from Gelten alp  
in Lauenen, nut butter espuma, sage gravy

**Carnaroli Risotto mit weissem Spargel,  
Sauerampfer und Nussbutterschaum** 32.00

klein 26.00

*Risotto Carnaroli, asperges blanches,  
oseille, émulsion de beurre noisette*

Carnaroli risotto, white asparagus,  
sorrel, nut butter foam

**Hausgemachte Bärlauch-Trofie  
mit Alpkräuter-Schaum, Erbsen  
und konfierten Tomaten** 29.00

*Trofie à l'ail d'ours fait maison,  
émulsion aux herbes des Alpes, petits pois,  
tomates confites*

Home-made trofie with wild garlic,  
alpine herb foam, green peas,  
confitted tomatoes



## FISCH

**Sautierte Brüggli-Lachsforelle  
mit Zitrus-Velouté, Cima di Rapa  
und Semmelknödel** 43.00

*Truite saumonée Brüggli sautée,  
velouté aux agrumes, cima di rapa,  
quenelles de pain*

Sautéed Brüggli salmon trout,  
citrus velouté, cima di rapa,  
bread dumplings

**Sautierte Dorade mit Café de Paris-Beurre-  
Blanc, Spargeln und Pommes Parisiennes** 39.00

*Dorade royale sautée, beurre blanc au Café de  
Paris, asperges, pommes parisiennes*

Gilt head bream, Café de Paris-beurre blanc,  
asparagus, pommes parisiennes

## FLEISCH

**Zweierlei vom Saanenland Kalb** 59.00  
**mit grilliertem Gemüse**  
**und Fondant-Kartoffel**

*Duo de veau du Saanenland,  
légumes grillés, pommes de terre fondant*  
Duo of Saanenland veal,  
grilled vegetables, fondant potato

**Simmentaler Rinds-Entrecôte** 69.00  
**mit Sauce Hollandaise, Zweierlei Spargeln**  
**und Kartoffelgratin**

*Entrecôte de bœuf du Simmental,  
sauce hollandaise, deux sortes d'asperges,  
gratin de pommes de terre*  
Entrecôte of Simmental beef,  
hollandaise sauce, two kinds of asparagus,  
potato gratin

**Auf Vorbestellung bis 12 Uhr** 78.00 /  
**Für zwei Personen am Tisch tranchiert** Person  
**und in zwei Service serviert**

**Tomahawk vom Simmentaler Rind mit**  
**Lauener Steinpilzen und Jus**

*Sur précommande jusqu'à 12 h,  
pour deux personnes tranchée à table  
et servi en deux service*

*Tomahawk de bœuf du Simmental,  
cèpes de Lauenen, jus*

Preordered until 12 noon, for two people carved  
at the table, served in two courses

Tomahawk of Simmental beef,  
porcini mushrooms from Lauenen, jus

## DESSERT

- Zweierlei Mousse** 16.00  
**von der Felchlin-Schokolade mit  
Schokoladensorbet und Rhabarber**  
*Deux sortes de mousse au chocolat Felchlin,  
sorbet au chocolat, rhubarbe*  
Two kinds of Felchlin chocolate mousse,  
chocolate sorbet, rhubarb
- Schokoladen-Kuchen Alpenland** 12.00  
**mit Crème Double von der Bio Molkerei  
Les Moulins**  
*Gâteau au chocolat Alpenland,  
crème double de la laiterie bio Les Moulins*  
Chocolate cake Alpenland,  
crème double from the organic dairy  
Les Moulins
- Gerührter Eiskaffee** 13.00  
**mit Whisky und Rahm**  
*Café glacé frappé au whisky,  
à la crème fouettée*  
Stirred ice coffee with whisky,  
whipped cream
- Von unserem Wagen** 16.00  
**Lokale und regionale Käse-Spezialitäten  
und hausgemachte Chutney**  
*Sélection de fromages locaux et régionaux,  
chutney fait maison*  
Local and regional cheese specialties,  
home-made chutney

# GLACE

Glace von der Gelateria Giolito in Bern:  
Vanille, Schokolade, Kaffee, Fior di Latte,  
Erdbeer, Himbeer, Ananas, Zitrone

4.50

*Glace de la gelateria Giolito à Berne:  
vanille, chocolat, café, fior di latte, fraise,  
framboise, ananas, citron*

Ice-cream from the gelateria Giolito in Bern:  
vanilla, chocolate, coffee, fior di latte,  
strawberry, raspberry, pineapple, lemon

## DEKLARATION

Kalb / Veau / Veal  
Rind / Boeuf / Beef  
Yak / Yak / Yak

Schweiz  
Schweiz  
Schweiz

Schwein / Porc / Pork  
Lardo / Lardo / Lardo

Schweiz  
Spanien

Dorade / Dorade royale / Gilt ham bream  
Lachsforelle / Truite saumonée / Salmon trout  
Brot / Pain / Bread

Griechenland  
Schweiz  
Schweiz

Bitte kontaktieren Sie unsere Service-Mitarbeiter, wenn Sie Fragen zu Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten haben. / *N'hésitez pas à interroger notre personnel si vous êtes sujets aux allergies alimentaires.* / Please contact our service staff if you have any questions regarding allergies and food intolerances.

Alle unsere Preise sind in CHF und beinhalten MwSt. / *Tous nos prix sont en CHF et incluent la TVA.* / All our prices are in CHF incl. VAT.

## GUT ZU WISSEN!

### Hotel

In den neu renovierten 12 Panorama Zimmern (à 30m<sup>2</sup>), 9 Tal Zimmern (à 23m<sup>2</sup>), 1 Suite (à 46m<sup>2</sup>) und 2 Appartements (à 76m<sup>2</sup> und 95m<sup>2</sup>) träumen die Gäste im Chalet-Stil in 52 handgefertigten Boxspringbetten plus einigen gemütlichen Sofabetten. Jedes Zimmer verfügt über einen Balkon, der dazu einlädt, die frische Bergluft des Lauenentals einzusatmen.

### Restaurationsbereich

Unsere Sonnenterrasse (78 Sitzplätze) mit Blick auf die umgebenden Dreitausender zieht sowohl Gäste als auch Einheimische an. Bei schlechterem Wetter bietet sich unser gemütliches Restaurant mit 76 Sitzplätzen an. Oder machen Sie es sich auf einem der 26 Sitzplätze im Bar- und Lounge-Bereich gemütlich.

### Kulinarik

Auf unserer Speisekarte stehen feinste Gerichte mit einem Hauch internationaler Aromen zusammen mit Zutaten von Lauener und Saanenländer Produzenten. Bei den Getränken liegt der Fokus auf Schweizer Weinen von regionalen Winzern (Waadt, Wallis), lokalen und regionalen Bieren (Bärner Müntschi, Saane-Gutsch) und Grandeur Wasser.

### Sauna

Entspannen Sie nach einem aktiven Tag, sei dies nach einer Wanderung oder einer Runde auf der Langlaufloipe, in unseren gemütlichen Bergsaunas. Sie haben die Wahl zwischen Bio, Finnisch und Infrarot. Der Ruhebereich, mit der aus Holz angefertigten Berglandschaft, garantiert Erholung pur.

### Lage

Das Chalet-Hotel Alpenland, unweit des Kurortes Gstaad, ist der perfekte Ausgangspunkt zum bekannten und besungenen Lauenensee, einem Kraftort im Berner Oberland, und bietet eine einmalige und atemberaubende Aussicht auf die Lauener Bergwelt. In unmittelbarer Nachbarschaft zum Naturschutzgebiet begrüsst das Hotel Alpenland Gäste von nah und fern.

### Gutscheine

Suchen Sie ein geeignetes Geschenk für Familie, Freunde oder Bekannte? Gerne stellen wir Ihnen an der Réception einen Gutschein aus. Sie haben die Wahl zwischen Wert-Gutschein oder einem Übernachtungs-Gutschein.

### Lieferanten

Wir pflegen eine gute Zusammenarbeit mit unseren lokalen Lieferanten und kaufen, wo immer möglich, lokal und regional ein.