

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

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

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

Tartar of Simmental beef, artichokes,
lardo iberico, parmesan

**Cappuccino von der Feutersoeyer Bio-Kartoffel
mit Wintertrüffel**

*Cappuccino de pomme de terre biologique de Feutersoey,
truffe d'hiver*

Cappuccino of the organic potato from Feutersoey,
winter truffle

**Sautierte Brüggli-Lachsforelle mit Zitrus-Beurre Blanc,
Cima di Rapa und Semmelknödel**

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

Sautéed Brüggli salmon trout, citrus beurre blanc,
cima di rapa, bread dumplings

**Duo vom Saanenland Kalb mit Rosmarin-Jus,
Pastinake und Süsskartoffel**

*Duo de veau du Saanenland, jus au romarin,
panais, patate douce*

Duo of Saanenland veal, rosemary jus,
parsnip, sweet potato

**Zweierlei Mousse von der Felchlin-Schokolade
mit Schokoladensorbet und Rhabarber**

*Variation de mousse au chocolat Felchlin,
sorbet au chocolat, rhubarbe*

Variation of Felchlin chocolate mousse,
chocolate sorbet, rhubarb

CHF 110.00 / Menü

WEINBEGLEITUNG

Calamin Grand Cru AOC, Cuvée Vincent, 2022
Blaise Duboux, Epresses (VD)
Chasselas

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 39.00 / Weinbegleitung 3 Gläser

DEGUSTATIONS-MENÜ

**Cappuccino von der Feutersoeyer Bio-Kartoffel
mit Wintertrüffel**

*Cappuccino de pomme de terre biologique de Feutersoey,
truffe d'hiver*

Cappuccino of the organic potato from Feutersoey,
winter truffle

**Duo vom Saanenland Kalb mit Rosmarin-Jus,
Pastinake und Süsskartoffel**

*Duo de veau du Saanenland, jus au romarin,
panais, patate douce*

Duo of Saanenland veal, rosemary jus,
parsnip, sweet potato

**Zweierlei Mousse von der Felchlin-Schokolade
mit Schokoladensorbet und Rhabarber**

*Variation de mousse au chocolat Felchlin,
sorbet au chocolat, rhubarbe*

Variation of Felchlin chocolate mousse,
chocolate sorbet, rhubarb

VORSPEISEN

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

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

Tartar of Simmental beef, artichokes,
lardo iberico, parmesan

Carpaccio vom Gambero Rosso
mit geräucherter Bottarga vom Kabeljau 32.00

*Carpaccio de gambero rosso,
poutargue de cabillaud fumé*

Carpaccio of gambero rosso,
smoked cod bottarga

SALATE UND SUPPEN

Winterlicher Blattsalat mit Balsamico-Dressing, süß-saurem Kürbis und gerösteten Kernen 14.00

Salade verte hivernal, vinaigrette au vinaigre balsamique, courge aigre-douce et graines torréfiées

Wintery leaf salad with balsamico dressing, sweet and sour pumpkin and roasted seeds

Cappuccino von der Feutersoeyer Bio-Kartoffel mit Wintertrüffel 16.00

Cappuccino de pomme de terre biologique de Feutersoey, truffe d'hiver

Cappuccino of the organic potato from Feutersoey, winter truffle

PASTA UND VEGETARISCH

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

klein 35.00
28.00

*Raviolis 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 foam, sage gravy

Carnaroli-Risotto mit Kürbis, Thai-Curry
und Bio-Tomme

klein 32.00
26.00

*Risotto Carnaroli à la courge,
curry thaïlandaise, tomme biologique*

Carnaroli risotto with pumpkin, Thai curry,
organic tomme

FISCH

**Sautierte Brüggli-Lachsforelle
mit Zitrus-Beurre Blanc, Cima di Rapa
und Semmelknödel** 42.00

*Truite saumonée Brüggli sautée, beurre blanc
aux agrumes, cima di rapa, quenelles de pain*
Sautéed Brüggli salmon trout, citrus beurre
blanc, cima di rapa, bread dumplings

**Getrüffeltes Rotbarsch-Filet mit Eschalotten,
Sellerie und Kartoffelstrudel** 39.00

*Filet de sébaste truffé, échalotes,
céleri, strudel de pommes de terre*
Truffled redfish fillet, shallots, celery,
potato strudel

FLEISCH

**Geschmortes Bäggli vom Simmentaler Rind
mit Sobrasada, Schwarzwurzel
und gebackener Polenta** 38.00

*Joue de bœuf du Simmental braisée,
Sobrasada, salsifis, polenta frit*
Braised cheek of Simmental beef,
Sobrasada, salsify, baked polenta

**Sautierte Alpstein-Entenbrust mit Kakao, Foie
Gras, Rotkraut-Chutney und Dauphine-Kartoffeln** 49.00

*Magret de canard de l'Alpstein sauté, cacao,
foie gras, chutney de chou rouge,
pommes dauphines*
Sautéed Alpstein duck breast, cacao, foie gras,
red cabbage chutney, dauphine potatoes

**Duo vom Saanenland Kalb mit Rosmarin-Jus,
Pastinake und Süsskartoffel** 59.00

*Duo de veau du Saanenland, jus au romarin,
panais, patate douce*
Duo of Saanenland veal, rosemary jus,
parsnip, sweet potato

**Auf Vorbestellung (6 Stunden im Voraus)
Für zwei Personen Tomahawk vom Simmentaler
Rind, am Tisch tranchiert und in zwei Service
serviert, mit Lauener Steinpilzen und Jus** 78.00 /
Person

*Pour deux personnes Tomahawk de bœuf du
Simmental, tranchée à table et servi en deux service,
cèpes de Lauenen et jus*

For two people Tomahawk of Simmental beef,
carved at the table, served in two courses,
Lauenen porcini mushrooms and jus

DESSERT

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

GLACE

Glace von der Gelateria Giolito in Bern:
Vanille, Schokolade, Kaffee, Nutella, Fior di
Latte, Pistazie,

Erdbeer, Zitrone, Zwetschge, Birne

Glace de la gelateria Giolito à Berne:

*vanille, chocolat, café, Nutella, fior di latte,
pistache,*

fraise, citron, pruneau, poire

Ice-cream from the gelateria Giolito in Bern:

vanilla, chocolate, coffee, Nutella,

fior di latte, pistacchio,

strawberry, lemon, plum, pear

4.50

DEKLARATION

Kalb / Veau / Veal
Rind / Bœuf / Beef
Yak / Yak / Yak
Schwein / Porc / Pork

Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz

Sobrasada / Sobrasada / Sobrasada
Ente / Canard / Duck
Lardo / Lardo / Lardo
Brot / Pain / Bread

Spanien
Frankreich
Spanien
Schweiz

Rotbarsch / Sébaste / Redfish
Lachsforelle / Truite saumonée / Salmon trout
Gambero rosso / Gambero rosso / Gambero rosso
Bottarga / Bottargue / Bottarga

Nordostatlantik
Europa
Italien
Island

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 30m²), 9 Tal Zimmern (à 23m²), 1 Suite (à 46m²) und 2 Appartements (à 76m² und 95m²) 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.