EIN HERZLICHES «GRÜÄSSECH»

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.

Lassen Sie es sich gut gehen.

Ihre Gastgeber
Familie Inniger und das Alpenblick-Team

Marianne Inniger Björn Inniger

VER | PI | PÄÄ | PE | LÄ

«verwöhnen» | Adelbodner Mundart

Vorab

Felche vom Murtensee
Junge Kartoffel I Schnittlauch I Einmach-Zitrone

Gotthard Zander
weisse Bohnen I Chorizo I Tomate

Kalbsmilken – kross gebraten
Eierschwämmli I Basilikum I Burrata

Französische Entenleber
Frühlingszwiebel I Kirsche I Senf

Hauptgang

Variation vom Inser Rind
Wilder Broccoli I Blumenkohl I Chili

Zum Schluss

Käse von Willy Schmid – Toggenburg
Eingemachtes I Knäckebrot

Walliser Aprikose
Milch I Schokolade I Ingwer

4 Gänge 110 / 5 Gänge 125 / 6 Gänge 140 / 7 Gänge 155

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.