

Bankett



Lieber Gast

Es freut uns sehr, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Restaurant Alpenblick durchführen möchten. Geniessen Sie unvergessliche Stunden, lassen sich mit Köstlichkeiten aus unserer Küche verwöhnen und erfreuen Sie sich am Blick auf das herrliche Bergpanorama.

Gerne unterstützen wir Sie bei den Vorbereitungen für Ihr Fest und beraten Sie persönlich.

Wichtige Informationen

- **Wir legen Wert auf frische, regionale und saisonale Produkte.** Ein Grossteil unserer Lebensmittel wie Gemüse, Obst, Beeren, Rindfleisch, Milch usw. stammt von unserem Hof und Garten. Sie werden vom Küchenteam liebevoll und sorgfältig zu kreativen Menüs verarbeitet.
- **Unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz.** Sollte dies einmal nicht möglich sein, wird die Herkunft deklariert.
- **Leiden Sie oder Ihre Gäste an einer Allergie oder Unverträglichkeit?** Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft über die Allergene in unseren Speisen. Damit wir eine passende Alternative kreieren können, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie uns allfällige besondere Ernährungsbedürfnisse frühzeitig melden.
- Für Personengruppen ab 10 Personen bitten wir Sie, ein **einheitliches Menü** aus dieser Bankettdokumentation zu wählen. Gerne passen wir dieses für Vegetarier oder andere gewünschte Kostformen an.

Haben Sie einen besonderen Wunsch? Zögern Sie nicht, uns danach zu fragen. Vieles ist möglich...

- **In der Schweiz gibt es wunderbare Weine** . Deshalb haben wir in unserer kleinen, aber feinen Weinkarte eine Auswahl von schmackhaften Schweizer Weinen zusammengestellt. Gerne helfen wir Ihnen dabei den passenden Tropfen auszusuchen.
- Damit alles rechtzeitig bereit ist, bitten wir Sie um Ihre **definitive Bestellung bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass** . Eine Änderung der Personenzahl kann bis 24 Stunden vorher berücksichtigt werden.
- Unser Restaurant schliesst um 23.00 Uhr. **Möchten Sie länger feiern?** Eine Verlängerung ist bis maximal 02.00 Uhr möglich und kostet pro Stunde CHF 120.00.
- Wir organisieren gerne **den passenden Blumenschmuck** für Sie. Dieser wird nach Aufwand in Rechnung gestellt.
- **Ihre Rechnung** bezahlen Sie bar, mit Kreditkarte oder per Einzahlung innert 15 Tagen.

Zögern Sie nicht, uns schon bald anzurufen und Ihren Wunschtermin zu reservieren!
Und Ihre ganz persönliche Feier wird Wirklichkeit...

Herzlichst

Ihr Alpenblick - Team

Geniessen, feiern oder arbeiten...





pro Person

Auswahl von BärgKnusper (Hausgemachtes Knäckebrot)
(Mindestbestellung 12 Portionen)

serviert mit Kräuter-Frischkäse, Dörrotomatenmousse
und Dörrbohnenmousse

Fr. 7.80

Frisches Gemüse (100 gr.) mit dreierlei Saucen
im Weckgläsli serviert

Fr. 6.80

Bruschetta

Marinierte Tomatenwürfeli
mit kalt gepresstem Olivenöl, Knoblauch,
Basilikum auf getoastetem Baguette

Fr. 7.80

Auswahl von Blätterteig-Minigipfeli

gefüllt mit Schinken, Raclettekäse und Speck, Gemüse
(3 Stück pro Person / ab 10 Portionen)

Fr. 8.70

Apérohäppchen im Gläsli – stellen Sie sich Ihre Auswahl selber zusammen...
(Mindestbestellung 5 Stück pro Sorte)

- Cremesüppchen von Johannisberg mit Blätterteigstange
- Kaltes Gurken-Dillsüppchen (Saison)
- Dörrbohnenalat mit Hauswurst
- Selleriesalat mit Pouletmousse
- Pikanter Gemüse-Fruchtsalat
- Swiss Lachsmousse auf Fenchelsalat
- Melonenwürfel mit Rohschinken (Saison)

pro Gläsli

Fr. 4.00

„Bärgler“-Produkte auf dem Holzbrett serviert

Mostbröckli, Hauswurst, Rohessspeck, Alpkäse
Chutneys und süss-saures Gemüse

Frischer Bergzopf

Fr. 19.80

Vorspeisen

pro Person

Salate / Kalte Vorspeisen

Blattsalate mit Hausdressing
und Alpkäse-Brätzeli

Fr. 9.80

Bunter Gemüsesalat mit Hausdressing
und Alpkäse-Brätzeli

Fr. 12.50

Nüsslersalat mit Trauben, Ei und Speck (Saison)
an einem Himbeer-Honig-Dressing
serviert mit Blätterteiggebäck

Fr. 14.80

Melone mit Rohschinken (Saison)

Fr. 17.20

Hausgemachte Berg-Terrine (Geflügel+Gemüse)
auf buntem Blattsalat mit Kräutern

Fr. 16.80

Mousse von geräucherten Grabenmühle-Lachsforellen
auf Blattsalat
begleitet von einem Dörrtomaten-Panna Cotta

Fr. 19.80

pro Person

Suppen

Kraftbrühe mit Einlage nach Wahl
(Gemüse, Flädli oder Eierstich)

Fr. 8.60

Randencremesüppchen mit Meerrettichhaube

Fr. 9.60

Dörrbohnencremesüppchen
mit Trockenfleischwürfeli

Fr. 9.60

Cremsüppchen aus Karotten, Orangen
und Rosapfeffer

Fr. 9.60

Walliser Weissweinsüppchen mit Croutons

Fr. 10.60

Warme Vorspeisen

Gebratene Eglifilets auf dreierlei Peperoni
serviert mit Safrankartoffeln

Fr. 21.50

Zitronenrisotto
mit karamellisierten Cherrytomaten

Fr. 16.00

Einfach - gut...

	pro Person
Pastetli gefüllt mit Fleisch und Pilzen begleitet von Mischgemüse	Fr. 19.80
Buure Hamme mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin	Fr. 25.00

Leckeres ohne Fleisch

	pro Person
Gemüse-Piccata mit Tomatensauce serviert mit sämigem Risotto	Fr. 27.00
Frische Pilze an Cognac-Rahmsauce im Kartoffelstock-Nestchen, Saisongemüse	Fr. 25.00
Weissweinsrisotto mit gebratenem Saisongemüse	Fr. 23.00
Pochiertes Forellenfilet von der Grabenmühle Sigriswil an Safranrahmsauce auf Gemüsereis	Fr. 34.00
Gebratenes Swiss Lachssteak mit Nussbutter auf einem bunten Gemüsebeet und Petersilienkartoffeln	Fr. 37.00

Hauptspeisen mit Fleisch

Vom Schwein

pro Person

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce
Goldzöppli oder Bärner Frites
und Fruchtgarnitur

Fr. 29.00

Schweinsnierstück gespickt mit Dörrtomaten
auf Blattspinat umgeben von einer
Rosapfefferrahmsauce
und Herzoginkartoffeln

Fr. 29.50

Schweinsfilet am Stück gebraten
mit Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin
und Gemüse vom Bärggärtli

Fr. 37.50

Vom Geflügel

„Piccata milanese“
Saftige Pouletbrust im Käse-Ei-Mantel gebraten
auf Spaghetti mit Tomatencoulis
und Broccoli

Fr. 29.50

Pouletschenkelsteak
an einer Rosmarin-Orangensauce
auf Teigwarenreis
begleitet von einem Fruchtspiessli und Gemüseallerlei

Fr. 28.50

Vom Kalb

pro Person

Kalbsragout an Steinpilzrahmsauce im Kartoffelstock-Nestchen begleitet von einer Blätterteigstange	Fr. 31.50
Kalbshaxen „Mostino“ an Calvadossauce mit Dörräpfeln mit feinem Pilzrisotto und Blattspinat	Fr. 36.00
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Breite Nudeln Gemüse vom Bärggärtli und Fruchtgarnitur	Fr. 46.50

Vom Rind

„Suure Mocke“ vom Uetendorfberg-Rind serviert mit Mohnspätzli, geschmortem Rotkraut und Fruchtgarnitur (bitte mindestens 10 Tage im Voraus bestellen)	Fr. 31.50
„Chüschtiges“ Rindsgeschnetzeltes Kräuterpolenta und Bohnenbündel	Fr. 27.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Béarnaise-Sauce Röstikroketten Gemüse vom Bärggärtli	Fr. 46.50

Menüs - für Sie kombiniert...

MENÜ „HOHGANT“

* * *

Cremesüppchen von Johannisberg
mit Gemüsekonfetti

Bunter Blattsalat mit Speck und Croutons

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Hausgemachtes Haselnussparfait mit karamellisierten Apfelwürfeli

Fr. 65.00 / pro Person

MENÜ „EIGER“

* * *

Fenchel-Apfel-Minestrone

Geräuchertes Lachsforellenmousse von der Grabenmühle Sigriswil
mit einem Dörrtomaten-Panna Cotta

Gebratenes Pouletbrüstchen mit Zitronen-Basilikumbutter
auf Safranrisotto
serviert mit Broccoli

Trilogie von feinen Cremes
(Schoggi-, Beeren- und Gebrannte Creme)

Fr. 62.00 / pro Person

MENÜ „BLÜMLISALP“

* * *

Cremesüppchen aus Karotten, Orangen und Rosapfeffer

Blattsalat mit Ziegenkäse-Würfeln vom Hof (Saison)
an einem Himbeer-Balsamico-Dressing

Pochierte Schweizer Trutenbrust
auf Vanille-Zitronen-Kartoffelstock
umgeben von Estragonsauce
serviert mit Broccoli

Zwetschgen-Panna Cotta

Fr. 58.50 / pro Person

MENÜ „NIESEN“

* * *

Kräutercremesüppchen mit Speckmuffin

Selleriesalat mit Walliser Dörraprikosen
auf Mostbröckli-Carpaccio

Paniertes Kalbsschnitzel mit Zitrone
Bärner Frites
Gemüse garnitur

Tirami sù von Uetendorfberg-Beeren

Fr. 69.50 / pro Person

MENÜ „STOCKHORN“

* * *

Bergheu-Cremesüppchen mit Belper Knolle

Blattsalat

mit Baumnüssen, Apfelwürfeli und Pistazienbrezel

Rosa gebratenes Roastbeef mit Béarnaise-Sauce

Steinpilz-Herzoginkartoffeln

Gemüseallerlei

Ragusaparfait mit Sanddornmousse

Fr. 73.50 / pro Person

Süsse Köstlichkeiten

	pro Person
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 8.60
Früchtejoghurtcreme „Uetendorfberg“	Fr. 7.80
Gebrannte Creme	Fr. 8.60
Dunkles Tobleronemousse auf Orangensalat	Fr. 12.80
Baileys-Tirami sù	Fr. 10.80
Zitronenparfait begleitet von gemischten Beeren	Fr. 14.50
Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen	Fr. 14.50
Sorbet-Trilogie (mit saisonaler Auswahl) garniert mit frischen Früchten	Fr. 11.80
Eisauflauf Grand Marnier	Fr. 12.50
Vanilleeis mit lauwarmen Beeren vom Uetendorfberg	Fr. 10.80
Dessertvariation „ALPENBLICK“ (Dessertteller)	Fr. 16.50