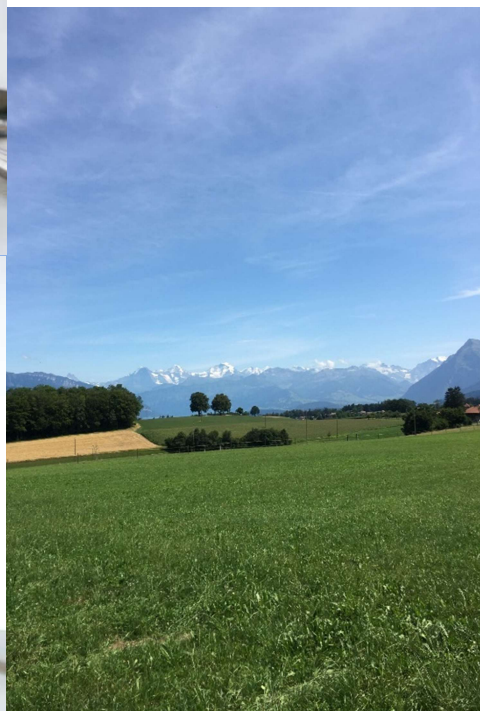


Bankett



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 stammen 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



pro Person / Portion

Dreierlei Salzige Brätzeli (40 g) Handgemacht von unseren IV-Mitarbeitenden	Fr. 3.80
Frisches Gemüse (60 g) mit dreierlei Saucen im Weckgläsli serviert	Fr. 7.80
Bruschette Marinierte Tomatenwürfeli mit kalt gepresstem Olivenöl, Knoblauch, Basilikum auf getoastetem Baguette (3 Stück pro Person / ab 10 Portionen)	Fr. 7.80
Pfannkuchen gefüllt mit Frischkäse Dörrotomaten-Pesto Gemüse mousse (3 Stück pro Person / ab 10 Portionen)	Fr. 8.50
Auswahl von Blätterteig-Minigipfeli gefüllt mit Schinken Gemüse (2 Stück pro Person / ab 10 Portionen)	Fr. 5.80
Blätterteig-Swiss Lachsschnecken (3 Stück pro Person / ab 10 Portionen)	Fr. 9.00
„Bärgler“-Produkte auf dem Holzbrett serviert Mostbröckli, Hauswurst, Rohessspeck, Alpkäse Chutneys und süss-saures Gemüse Frischer Bergzopf	Fr. 22.50

Vorspeisen

pro Person

Salate / Kalte Vorspeisen

Blattsalat mit Hausdressing und Alpkäse-Brätzeli	Fr.	9.80
Gemischter Salat mit Hausdressing und Alpkäse-Brätzeli	Fr.	12.50
Nüsslersalat mit Apfel, Ei und Speck (Saison) Himbeer-Honig-Dressing serviert mit Blätterteiggebäck	Fr.	15.50
Saisonales Gemüse-Panna-Cotta (vegetarisch) mit Kräutersalat und Basilikumgel	Fr.	17.50
Hausgemachte Pilz-Gemüseterrine (vegetarisch) mit weissen Balsamico-Birnen	Fr.	18.50
Geräuchertes Forellenfilet vom Rubigenhof mit Meerrettich-Senf-Dillsauce und Fenchelmousse	Fr.	22.50

pro Person

Suppen

Kraftbrühe mit Einlage nach Wahl (Gemüse, Flädli oder Eierstich)	Fr.	9.50
Randencremesüppchen mit Meerrettichhaube	Fr.	10.50
Dörrbohnencremesüppchen mit Randenchips	Fr.	10.50
Karottencremesüppchen mit Orange und Rosapfeffer	Fr.	10.50
Walliser Weissweinsüppchen mit Croûtons	Fr.	11.50

Warme Vorspeisen (vegetarisch)

Hausgemachte Dörrbohnen-Ravioli auf Safranrahmsauce mit Belper Knolle	Fr.	21.50
Ziegenkäsetaler im Kräutermantel auf Zitronen-Broccoli-Risotto	Fr.	19.50
Blätterteigkissen mit Pilzragout an Cognacrahmsauce	Fr.	18.50

Diese Gerichte servieren wir Ihnen auch als Hauptspeise. Zuschlag CHF 10.00

Einfach - gut...

	pro Person
Pastetli gefüllt mit Fleisch und Pilzen begleitet von Mischgemüse	Fr. 19.80
Käseschnitte - einmal anders... Unser Hausrezept mit Zopf, Emmentaler und Greyerzer, verfeinert mit Süssmost, Kräutern und Dörrtomaten	Fr. 24.50
Buure Hamme mit Kartoffelsalat und zwei Gemüsesalaten oder Kartoffelgratin und Mischgemüse	Fr. 27.50

Leckeres ohne Fleisch

	pro Person
Randen-Dörrfeigen-Hackbraten an Honig-Senfsauce auf einem Spinatbeet Salzkartoffeln	Fr. 29.50
Gemüse-Piccata (Saison) mit Tomatencoulis serviert auf Spaghetti	Fr. 28.00
Pochiertes Lachsforellenfilet vom Rubigenhof an Estragonrahmsauce auf Gemüserais	Fr. 36.50
Gebratenes Swiss Lachssteak an Zitronenrahmsauce auf einem Spinatbeet Salzkartoffeln	Fr. 38.50

Hauptspeisen mit Fleisch

Vom Schwein

pro Person

Saftiger Schweinshalsbraten mit Rosmarinjus
Bärner Frites
Gemüse vom Bärggärtli

Fr. 29.50

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce
Nudeln
Fruchtspiessli

Fr. 31.50

Schweinsfilet am Stück gebraten
mit Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin
Gemüse vom Bärggärtli

Fr. 39.50

Vom Geflügel

Pouletbruststreifen an Dörrapfel-Calvadosrahmsauce
Butterrösti
Gemüse vom Bärggärtli

Fr. 31.50

Pouletschenkelsteak mit Kräuterbutter
und einer farbenfrohen Salatpalette

Fr. 28.50

Zuschlag Bärner Frites als Beilage

Fr. 5.50

Pouletbrust im Sesam-Kräuter-Mantel mit Zitrone
Bärner Frites
Gemüse vom Bärggärtli

Fr. 30.50

Vom Kalb

pro Person

Kalbsblankett „Mostino“ an Calvadossauce mit Dörräpfeln
im Sellerie-Kartoffelstock-Nestchen
Blätterteigstängeli und Randenchips

Fr. 32.50

Kalbshacktätschli mit Rosmarinsauce
Polenta
Saisongemüse

Fr. 36.50

Kalbsschnitzel vom Nierstück an Zitronenrahmsauce
Broccolireis
Gedämpfte Tomate

Fr. 42.50

Vom Uetendorfberg-Rind

„Suure Mocke“ vom Uetendorfberg-Rind
serviert mit Safranspätzli, geschmortem Rotkraut
und Weissweibirne
(bitte mindestens 10 Tage im Voraus bestellen)

Fr. 33.50

„Chüschtiges“ Rindsgeschnetzeltes
vom Uetendorfberg-Rind
Kartoffelstock und Bohnenbündeli

Fr. 29.50

Hausgemachter Hackbraten vom Uetendorfberg-Rind
an Rosmarinjus mit Silberzwiebeln und Speckwürfeli
Bärner Frites und Gemüse vom Bärggärtli

Fr. 32.50

Rindsfilet am Stück gebraten mit Béarnaise-Sauce
Röstikroketten und Gemüse vom Bärggärtli

Fr. 46.50

Menüs - für Sie kombiniert...

MENÜ "FALKENFLUE"

Gemüsebouillon mit hausgemachten Flädli

Bunter Blattsalat mit Ei

Schweinschnitzel vom Nierstück an Pilzrahmsauce
oder

Tofuschnitzel an Pilzrahmsauce (Vegi)

UrDinkel-Tagliatelle

Gemüse garnitur und Weissweibirne

Gebrannte Creme auf marinierten Birnenwürfeli

Fr. 62.50 / pro Person

MENÜ „HOHGANT“

Cremesüppchen von Johannisberg
mit Gemüsekonfetti

Blattsalat mit Speck und Croûtons
oder

Blattsalat mit Belper Knolle (Vegi)

Schweinsfilet am Stück gebraten an Morchelrahmsauce
oder

Rüebli-Nussburger an Morchelrahmsauce (Vegi)

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Hausgemachtes Limettenparfait auf lauwarmen Beeren

Fr. 67.00 / pro Person

MENÜ „MORGENBERGHORN“

Champignoncremesüppchen mit Gemüsechips

Lachsforellenmousse auf pikantem Fenchelsalat
im Weckglas serviert

oder

Pikanter Gemüse-Fruchtsalat (Vegi)

Kalbshacktätschli an Rosmarinsauce

oder

Sonnenblumenhackbraten mit Pistazien an Rosmarinsauce (Vegi)

Bärner Frites

Saisonales Gemüse

*Kaffeeparfait mit Kirsch

Fr. 72.50 / pro Person

SPORTLER-MENÜ „SCHILTHORN“

* * *

Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen

Hausgemachte Forellen-Meerrettich-Ravioli
an leichter Dillrahmsauce

oder

Safran-Gnocchi an leichter Dillrahmsauce (Vegi)

Gebratenes Pouletbrüstchen mit Zitronen-Basilikumbutter

oder

Gemüsehacksteak mit Zitronen-Basilikumbutter (Vegi)

begleitet von einer farbenfrohen

Salatpalette

Saisonales Sorbet auf frischem Fruchtsalat

Fr. 69.50 / pro Person

MENÜ „NIESEN“

* * *

Kräutercremesüppchen mit Rüebli muffin

Bunter Gemüsesalat mit Himbeer-Honig-Dressing

Salzige Brätzeli

Paniertes Kalbsschnitzel mit Zitrone

oder

Paniertes Sellerieschnitzel mit Zitrone (Vegi)

Bärner Frites

Gemüsegarnitur

*Tirami sù von Uetendorfberg-Beeren

Fr. 69.50 / pro Person

MENÜ „STOCKHORN“

* * *

Bergheu-Cremesüppchen mit Belper Knolle

Blattsalat

mit Baumnüssen, Apfelwürfeli und Pistazienbrätzeli

Rosa gebratenes Roastbeef mit Béarnaise-Sauce

oder

Hausgemachter Seitanbraten mit Béarnaise-Sauce (Vegi)

Steinpilz-Herzoginkartoffeln

Gemüseallerlei

Ragusaparfait mit Fruchtgarnitur

Fr. 79.50 / pro Person

Süsse Köstlichkeiten

	pro Person
Gebrannte Creme	Fr. 9.50
Dunkles Tobleronenmousse auf Orangensalat im Glas serviert	Fr. 12.80
*Bananen-Tirami sù mit Eiercognac	Fr. 12.80
Frischer Ananassalat mit Kokoseis und Rahm	Fr. 11.50
Eine Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce und Rahm (Mini Dänemark)	Fr. 8.00
Vanilleeis mit lauwarmen Beeren vom Uetendorfberg	Fr. 10.80
Sorbet-Trilogie (mit saisonaler Auswahl) garniert mit frischen Früchten	Fr. 11.80
*Zimteis mit Rotweinzwetschgen	Fr. 14.50
*Calvados-Apfel-Parfait auf Süssmostcreme	Fr. 14.50
Minzenparfait begleitet von gemischten Beeren (Saison)	Fr. 14.50
*Dessertvariation „ALPENBLICK“ (Dessertteller)	Fr. 17.50
Käseteller (3 Sorten) mit Früchten Hausgemachter Zopf und Fruchtbrot	Fr. 15.50

* Diese Desserts enthalten Alkohol. Auf Anfrage ist eine Anpassung möglich.