

A.B.E.N.D.K.A.R.T.E

✓ = Vegetarisch

VORSPEISEN

Grüner Salat ✓	8
Gemischter Salat ✓ mit gerösteten Kernen	11
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croutons und Champignons und Granatapfel	14
«Tartar mal anders» ✓ mit Chnebu Brot, Wasabi Butter und Kresse Mix	16/22

SUPPEN

Kartoffelcremesuppe mit Croutons und Speck	9
Rüebli Ingwer Suppe ✓ mit Alpenkräuter Glace	13
Tagessuppe (solange Vorrat)	6

FLAMMKUCHEN

Der Klassische Sauerrahm, Zwiebeln, Speck	12 / 16
Der Mediterrane ✓ Sauerrahm, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Oliven und Mascarpone	12 / 17
Der Schweizer Sauerrahm, Zwiebeln, Birnen, Saucisson, Freiburger Vacherin	14 / 19
Der Pikante Sauerrahm, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch, Datteln und Chorizo	17 / 21

DEKLARATION

Rind: CH / Kalb: CH / Schwein: CH / Poulet: CH
Zander: Weissrussland / Wildschwein: AUT

MEHRWERTSTEUER

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7%
MWST

ALLERGENE

Bei Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte
an unsere Mitarbeiter.

FLEISCH

Coq au vin rouge In Rotwein mariniertes und geschmortes Poulet Schenkel mit Rosmarin Kartoffeln und Broccoli	32
Hausgemachte Wildschwein Bratwurst mit Feigensenfsauce, Rösti und Gemüse	30
Steak frites Rosa gebratenes Rindsentrecote Cafe de paris und Pommes frites	
200 Gramm	42
300 Gramm	52
Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Landrauchschinken und Hornberger Mutschli, Pommes frites und Gemüse	29
Alpenblick Burger hausgemachter Rindfleisch Burger, Barbecue Sauce, Speck, Spiegelei, Tomaten, Essiggurken, Käse, Zwiebeln und Hauspommes (Wartezeit mindestens 30 Minuten)	28

FISCH UND VEGETARISCH

Gebratenes Zanderfilet mit Safranschaum, Venere Reis und Spinat	33
Steinpilz Frischkäse Ravioli ✓ mit Knoblauch, Salbei und Belper Knolle	28
Kichererbsen Gemüse Eintopf ✓ mit karamellisiertem Ziegenkäse	26
Alpenblick Vegi Burger ✓ hausgemachter Quorn Gemüse Burger, Barbecue Sauce, Spiegelei, Käse, Tomaten, Essiggurke, Zwiebeln und Hauspommes (Wartezeit mindestens 30 Minuten)	24

KLASSIKER

Wurst-Käse-Salat mit Pommes frites oder Salat	19.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	24
Geschnetzelte Kalbsleber mit Himbeeressig, Rösti und Gemüse	32

Weine im Offenausschank

Weissweine

Verschnittsche Angelina Schmücker, Rheinhessen	6.50/dl
Sauvignon Blanc Thomas Lehner, Burgenland	6.50/dl
Heida du Valais AOC Grand Métral, Provins	6.50/dl

Rotweine

La Murata Merlot del Ticino DOC Chiodi, Schweiz	7.50/dl
Néré Nero d'Avola Feudo Maccari, Sizilien	7.50/dl
Mont Ferrutx Crianza Miquel Oliver Mallorca	7.50/dl
Herdade dos Grous tinto Vinho regional alentejano	7.50/dl

Schaumweine

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Col di Rocca	7/dl
---	------

Flaschenweine

Weissweine

WAADT

Epesses AOC. La Trinquette 45

Pascal Fonjallaz, 70cl

Fruchtige und mineralische Nase. Würzig und füllig im Mund mit einem leichten Prickeln. Feiner Wein aus der Chasselas Traube.

WALLIS

Heida du Valais AOC 45

Grand Métral, Provins, 75cl

FrISCHE SüDfrÜchte- und Mangoaromen, mit würzigen Noten. Saftiger Weisswein mit lebhaft fruchtigem Geschmack im Gaumen. Ideal als Aperitif.

Petite Arvine du Valais AOC 46

Grand Métral, Provins, 75cl

Herrlich lebhaft am Gaumen, mit typisch salziger Petite Arvine Note. Aromen von Grapefruit und Zitrusfrüchten.

DEUTSCHLAND

Verschnittsche 45

Angelina Schmücker, Rheinhessen 75cl

Fröhlich, frech und gut gelaunt! Verschnittsche aus Müller-Thurgau, Silvaner und Sauvignon! Fruchtig, frisch und mit dem gewissen Etwas das Lust auf mehr macht! Jungwinzerin Angelina Schmücker zeigt mit ihrem Verschnittsche ein feines Händchen beim verblenden und kitzelt somit spielend die feinen Aromen aus den rheinhessischen Trauben.

Riesling trocken, Pfalz 45

Weingut Emil Bauer und Söhne, 75cl

Angenehm fruchtiges Bouquet mit Noten von Pfirsich und südländischer Frucht. Am Gaumen feinfruchtig, mit knackiger Säure. Geprägt vom rassigen Kalkterroir zeigt der Riesling Aromen von Quitte, Apfel und Pfirsich und rockt den Gaumen mit Mineralität, Frucht und Frische.

ÖSTERREICH

Sauvignon Blanc No.3, Burgenland 46

Weingut Thomas Lehner, 75cl

Die Reben wachsen auf steinigen und mineralischen Böden. In der Nase knackige Frucht mit Aromen von Stachelbeeren und Holunder. Am Gaumen ebenso intensiv würzig, zugleich aber elegant und langer Nachhall. Ein Wein mit wenig Alkohol und viel Trinkspass.

PIEMONT

Roero Arneis DOCG 44

Mauro Sebaste, 75cl

Aus der typisch piemontesischen Rebsorte Arneis hergestellt. Intensiver Blumenduft und Fruchtaromen. Kräftige und ausbalancierte Säure. Lang anhaltender Abgang.

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Rosé

NEUCHÂTEL

Caves du Château d'Auvernier

Oeil de Pedrix AOC, 75cl 49

Der traditionelle Roséwein vom Neuenburgersee. Zeigt im Gaumen eine lebendige Art und hat eine schöne Säure und eine frische Frucht.

Rotweine

WAADT

Epesses rouge La République 48

Patrick Fonjallaz, 70cl

Die Rebsorte ist Pinot Noir. Bei diesem Wein dominieren die Aromen von roten Früchten. Im Gaumen saftig und süffig, mit feiner Würze, die an Kümmel erinnert.

TESSIN

La Murata Merlot del Ticino DOC 49

Chiodi, 75 cl

Mittleres Rubinrot. Offene Aromatik von Sauerkirsche, Pflaume und Waldboden. Am Gaumen ist der La Murata würzig, mit Noten von Efeu und Pfeffer, weiches Tannin und aromatische, rotbeerige Frucht im verlängerten Abgang.

GRAUBÜNDEN

Pinot Noir Tradition Malans AOC 68

Donatsch, 75cl

Würzige und dunkle Früchtearomen. Ein eleganter Pinot noir mit langem Finale. Ideal als Begleiter zu gebratenen Fleischgerichten.

WALLIS

Cornalin du Valais AOC 47

Grand Métral, Provins, 75cl

Typischer Walliser Rotwein mit schönem Rot und violetten Reflexen. Intensiv und ausgewogen mit perfekt eingebetteten Tanninen.

Syrah du Valais AOC 46

Grand Métral, Provins, 75cl

Sehr intensive, rote Farbe mit violetter Schimmer, würzige Nase, Geschmack nach Zimt und Pfeffer, Cassis-Aroma. Ein reicher und körperbetonter Wein.

Humagne Rouge Plaisir Wallis AOC 49

Cave Renaissance, 75cl

Spezialität aus dem Wallis! Schwarzrote Farbe. In der Nase reife Beeren. Im Gaumen leicht würzige und erdige Aromen und dennoch viel Frucht, füllig und kraftvoll. Mit einem leicht herben Abgang. Perfekter Begleiter zu rotem Fleisch.

ÖSTERREICH

Zweigelt, Burgenland QW 49

Weingut Zantho, 75cl

Rauchig und würzig in der Nase. Viel Frucht, schöner Biss, ein kerniger Wein mit zarter Säure. Ein Wein für jeden Anlass.

PIEMONTE

Barolo Prapò DOCG 78

Mauro Sebaste, 75cl

Moderner Barolo, hergestellt aus der Rebsorte Nebbiolo. Im Gaumen kraftvoll mit tiefer Frucht, eleganten Tanninen und mittlerem Abgang.

APULIEN

Primitivo di Manduria DOC 47

Lirica Consorzio Produttori, 75cl

Offensiv, kräftig und im Barrique ausgebaut. Ein Primitivo di Manduria muss gewisse Bedingungen erfüllen, zum Beispiel ein minimaler Alkoholgehalt von 14 % vol.

SIZILIEN

Neré Nero d'Avola 49

Feudo Maccari, IGP, 75cl

Rubingranat, in der Nase reife Pflaumen, Cassis und schwarzer Pfeffer, am Gaumen saftig, angenehm fruchtig-würzig, ein Hauch Hagebuttenmarmelade und sanfte Tannine.

VENETO

Ripasso Superiore Valpolicella DOC 59

Falasco Cantina Valpantena, 75cl

Eine konzentrierte und süsse Frucht füllt den Gaumen und wird mit einem angenehm herben Unterton abgerundet. Ein «Ripasso» entsteht, indem das Traubengut aus den Rebsorten Corvina, Rondinella und Cabernet Sauvignon auf den Tresten des Amarones vergoren wird. Eine tolle Alternative zum Amarone.

SÜDTIROL

Raut Lagrein, Südtirol DOC 49

Peter Zemmer, 75cl

Rubinrote Farbe, intensive, komplexe, würzige Aromen, frischer Duft nach Waldbeeren und Veilchen; harmonisch im Geschmack, mit gutem Tanningehalt, weich-samtig-rundem Körper mit leicht würzigem Abgang.

DEUTSCHLAND

Cuvee noir, Pfalz 52

Weinbau Emil Bauer und Söhne, 75cl

Tiefrote Farbe mit violetten Reflexen. Am Gaumen entwickeln sich kräftige, vollmundige Fruchtaromen mit einer raffinierten Würze, dezente Röstaromen sowie einer Nuance von Vanille. Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo und Spätburgunder

SPANIEN/RIOJA

Rioja Valserrano Crianza 47

Bodegas de la Marquesa, 75cl

90% Tempranillo, 10% Mazuelo. Im Barrique ausgebaut. Kirschrote Farbe, in der Nase Aromen von Obst, reifen Pflaumen und frischen Feigen. Am Gaumen viel Frische und Frucht, gut eingebundene Tannine, harmonischer Gesamtgeschmack.

SPANIEN/MALLORCA

Mont Ferrutx Crianza 49

Bodegas Miquel Oliver, 75cl

Hergestellt aus den heimischen Rebsorten Callet, Tempranillo, Manto Negro und Fogoneu. In Barrique ausgebaut hat der Wein in der Nase eine schöne Note von Brombeeren, Kirschen und Vanille. Am Gaumen ist er mit schöner Frucht und Würze, mineralisch, elegant und lang anhaltend.

PORTUGAL/ALENTEJO

Herdade dos Grous tinto 49

Vinho regional alentejano, 75cl

Hergestellt aus den Traubensorten Aragonês, Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional. In der Nase vermählen sich Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Rosinen mit einer dezenten Fruchtsüsse und dem Geschmack weisser Schokolade. Im Mund überzeugt er mit Cassisaromen und guter Säure.