

## **Alpenblick Kreationen**

### **Gänseleber Terrine mit Aprikosen**

*Butter Brioche*

\*\*\*

### **Aubergine Kaviar mit Kräuter**

*Ziegenkäse, Schwarzer Knoblauch*

\*\*\*

### **Kapuns mit Flusskrebisli und Lamm**

*kurz gegartes Eigelb vom Hof mit Gumpi-Esel-Consommé*

\*\*\*

### **Schweizer Zanderfilet**

*feine, marinierte Kalbfleisch Scheibe*

\*\*\*

### **Ente**

*Melone, Kartoffeln, Gewürzsauce*

\*\*\*

### **Schweizer Käse vom Wagen**

*Schlorzifladen und Belperknollen*

\*\*\*

### **Kirschen Clafoutis**

*Pistazien Eis*

*Wir empfehlen, das Menu einheitlich zu bestellen*

3-Gänge CHF 115.--  
4-Gänge CHF 135.--  
5-Gänge CHF 155.--  
6-Gänge CHF 175.--  
7-Gänge CHF 195.--

Bitte teilen Sie uns allfällige Lebensmittelunverträglichkeiten bei der Bestellung mit

## **KÖSTLICHKEITEN AUS RICHARD STÖCKLI'S KÜCHE**

### **Unser Holzofenbrot**

dazu servieren wir Naturbutter und Haselnussbutter

### **EINSTEIGER**

48 Stunden geschmorte Ormalinger Weideschweinsbrust  
mit Langostino, Sauce von asiatischen Gewürzen  
Kaviarlinsen und Karotten-Perlen

S\* Fr. 52.00

Kartoffelschaum  
mit kurz gegartem Eigelb und Perigord Trüffel

S\* Fr. 39.00

### **HAUPTWERK AUS FISCH UND FLEISCH**

Saibling in der Salzkruste mit Kräutern und diversen  
kaltgepressten Olivenölen, grilliertem mediterranem  
Gemüse, kleinen Kartoffeln mit Oliven, getrockneten  
Tomaten und Apfelkapern

p.P. Fr. 62.00  
(ab 2 Personen)

Knusprig gebratenes Hereford Rinds-Entrecôte (250 gr)  
28 Tage am Knochen gelagert, mit drei Saucen und Kartoffel-Duo

S\* Fr. 65.00

### **KÄSEWAGEN**

Schweizer Käse vom Wagen, mit Alpkäse von unserer  
Kuh und Schlorzifladen mit Belperknollen

Dessertportion Fr. 24.00  
klein Fr. 15.00

### **SÜSSE VERFÜHRUNG**

Hausgemachte Sorbets und Rahmeis

Fr. 5.00  
pro Degustations-Kugel

Mini Eiskaffee Alpenblick gerührt – geht immer

Fr. 9.50

S\* Chef's Special (signature dish)