

HERZLICH WILLKOMMEN

Bei uns im Restaurant *AlpenChic*
ist Kochen noch ehrliches Handwerk!

Wir freuen uns, Sie hier bei uns verwöhnen zu dürfen.

Frei nach dem Motto: «Genuss – frisch & hausgemacht»
setzen wir bei unseren Gerichten überwiegend auf regionale
Produkte, die für Sie mit bodenständiger Kochkunst, frisch
zubereitet werden.

Bitte informieren Sie uns bei
Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Auf diese gehen wir
selbstverständlich gerne ein.

Geniessen Sie einfach – hausgemacht, frisch, regional.
Hier bei uns im schönen Adelboden, hier bei uns im
Steinmattli!



VORSPEISEN

Hirschcarpaccio

*auf marinierten Eierschwämmli,
Preiselbeersauce*

klein CHF 17.00

gross CHF 28.00

Gemischter Salat

klein CHF 10.00

gross CHF 15.00

Grüner Salat

klein CHF 10.00

gross CHF 15.00

SUPPEN

Rindsbouillon

mit Kräuterflädli

CHF 9.00

Pastinakencremesuppe

mit Croutons

CHF 9.00

Tagesuppe

CHF 8.50

HAUPTGERICHTE

Kalbspastetli <i>mit pommes frites und Gemüse</i>	CHF 43.00
Wildragout <i>mit Tagliatelle und Preiselbeerdip</i>	CHF 41.00
Rindsstroganoff <i>mit Reis</i>	CHF 44.00
Cordon Bleu vom Kalb <i>pommes frites, Gemüse</i>	CHF 49.00
Gegrillter Lachs <i>mit Safranrisotto, Gemüse, Limettensauce</i>	CHF 42.00
Pouletsteak auf Pfefferrahmsauce <i>mit Bulgur und grünen Bohnen</i>	CHF 39.00
Kichererbsenpastetli <i>mit pommes frites und Gemüse</i>	CHF 32.00

Am Tisch tranchiert

Chateaubriand (550 g) ab 2 Pers. <i>Kartoffelgratin, Bohnen im Speckmantel, Gemüsevariation</i>	CHF 65.00 <i>pro Person</i>
---	--------------------------------

DESSERTS

Orangen-Schoggiparfait <i>mit Orangensauce</i>	CHF 12.00
---	-----------

Apfelstrudel mit Vanilleglace	CHF 14.00
-------------------------------	-----------

Tagesdessert	CHF 9.00
--------------	----------

Käseplatte mit regionalen Spezialitäten	CHF 14.50
---	-----------

Ämmitaler Merängge	CHF 9.50
mit Vanilleglace	+ CHF 4.00

Hausgemachte Glace/Sorbets	Kugel CHF 4.20
Vanilleglace	Rahm CHF 1.50
Schoggiglace	
Erdbeenglace	
Himbeersorbet	
Kokosglace	