

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

Rehcarpaccio

*Trüffelöl, Dijonsensauce, Kapern,
eingelegte Tomaten, knackiger Salat*

klein CHF 19.00
gross CHF 32.00

Gemischter Salat

CHF 15.00

Grüner Salat

CHF 15.00

Vorspeise vom Abendmenü

CHF 15.00

SUPPEN

Kürbis-Currysuppe

mit Ingwer und Croûtons

CHF 11.00

Rindsbouillon vom BEObeef

mit Kräuterflädli

CHF 11.00

Tagesuppe

CHF 9.00

HAUPTGERICHTE

Rehschnitzel <i>mit pochiertem Ei, Aioli mit Trüffel, hausgemachten pommes frites</i>	CHF 52.00
Entenkeulen-Confit <i>Rotkraut in Wein gekocht, Pommes Anna, Cognacsauce</i>	CHF 48.00
Hirschroulade <i>mit Sauerkraut, Schupfnudeln</i>	CHF 44.00
BEO-Beef Ragout <i>mit gerösteter Buchweizengrütze</i>	CHF 45.00
Norwegischer Lachs <i>mit Kürbisgnocchi und Cremesauce</i>	CHF 43.00
Risotto mit Adelbodner Pilzen und Trüffel <i>Grana Padano und Kräuteröl</i>	CHF 39.00

Am Tisch tranchiert

Chateaubriand (550 g) ab 2 Pers. <i>Pommes Anna, Bohnen im Speckmantel, Gemüsevariation und Grüne Pfeffersauce</i>	CHF 65.00 <i>pro Person</i>
--	--------------------------------

OPTIONALE ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Hausgemachte Pommes Frites	CHF 15.00
Pommes Frites	CHF 10.00
Schupfnudeln	CHF 13.00
Gemüse mit Butter	CHF 12.00
Grüne Pfeffersauce	CHF 5.00
Cognacsauce	CHF 5.00
Sauerkraut	CHF 11.00

KINDERKARTE

Kinderschnitzel mit Pommes frites	CHF 16.00
Chickennuggets mit Pommes frites	CHF 16.00
Pasta Bolognese mit Parmesan	CHF 16.00
Portion Pommes	CHF 10.00
Hauptgang vom Abendmenü Kinderportion	CHF 15.00

DESSERTS

Weisses Schokoladenmousse mit Baileys CHF 14.00
im Ofen geröstete Schokolade und Himbeercoulis

Crème Brûlée mit Haselnüssen CHF 11.00

Apfelstrudel mit Vanilleglace CHF 14.00

Schokoladensoufflé mit Kaffeeglacé CHF 15.00

Tagesdessert CHF 12.00

Käseplatte mit regionalen Spezialitäten CHF 14.50

Hausgemachte Glace/Sorbets Kugel CHF 4.20
Rahm CHF 1.50

Unsere Glace:

Schokolade
Vanille
Salz-Caramel
Café-Arabica
Erdbeer

Unsere Sorbets:

Apfel-Rum
Mandarine