



Alpenblick Bern
Hotel Restaurant

M E N U V O R S C H L Ä G E 2010

ab 10 Personen, resp. 15 Personen wo vermerkt

VORSPEISEN	CHF
Lachstatar, Toast und Butter	17.50
Crevetten Cocktail Klassische Art	16.00
Geräucherte Forellenfilets	15.50
Meerrettichschaum, Toast und Butter	
Melone mit Rohschinken (Saisonal)	18.50
Rauchlachs, Meerrettichschaum, Toast und Butter	17.00
 SUPPEN	
Kraftbrühe mit Flädli (Pfannkuchenstreifen)	7.50
Kraftbrühe mit Sherry oder mit Ei	8.50
Tomatencremesuppe	7.00
Curryschaumsuppe	6.50
 SALATE	
Grüner Salat	6.50
Gemischter Salat	8.50
Nüsslisalat mit Ei (Saisonal)	11.50
Nüsslisalat Jäger Art (Saisonal)	13.50
Alpenblick-Salat mit geräucherter Entenbrust, Pinienkernen an Himbeer-Vinaigrette	14.50
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto (Saisonal)	12.50





Alpenblick Bern
Hotel Restaurant

Menuvorschläge / Fortsetzung

FLEISCHGERICHTE

Vom Schwein

CHF

Rahmschnitzel Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl	24.50
Schweinschnitzel paniert Karotten, Beilage nach Wahl	22.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl	26.00
Schweingeschnetzeltes Zürcher Art Beilage nach Wahl	23.50
Piccata Mailänder-Art Gedämpfte Tomate, Beilage nach Wahl	26.50
Schweinefiletmedaillons An Calvadossauce Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl	32.50
Schweinsbraten Gemüse garnitur Beilage nach Wahl	25.50
Cordon bleu, Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl	28.50
Reis Casimir Mit Früchten	26.00
Bernerteller Zungenwurst, Speck, Rippli mit Sauerkraut, Salzkartoffeln (Saisonal)	27.50
Warmer Beinschinken (Ab 15 Personen) Mit verschiedenen Salaten oder Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin	26.50





Alpenblick Bern
Hotel Restaurant

Menuvorschläge / Fortsetzung

Vom Kalb	CHF
Wienerschnitzel Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl	36.00
Piccata Mailänder-Art Gedämpfte Tomate, Beilage nach Wahl	34.00
Kalbsvoren an Weissweinsauce Beilage nach Wahl	27.50
Riz Casimir mit Früchten	33.50
Kalbssteak an Morchelsauce Gemüse garnitur Beilage nach Wahl	42.00
Cordon bleu (Kalb) Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl	38.50
Vom Lamm	
Lammrückenfilets an Kräuterjus Sautiertes Gemüse, Beilage nach Wahl	35.50





Alpenblick Bern
Hotel Restaurant

Menuvorschläge / Fortsetzung

Vom Rind	CHF
Suure Mocke (Rindschmorbraten Grossmutter-Art Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl	29.50
Rindshufffiletsteak An Pflaumensauce Beilage nach Wahl	34.50
Ganzes Roastbeef (Ab 15 Personen) Sauce Béarnaise Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl	38.50
Rindsgulasch Ungarische Art Beilage nach Wahl	26.50
Rindsfiletspitzen Stroganoff Beilage nach Wahl	34.00
Vom Geflügel	
Pouletbrust an Orangensauce Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl	27.50
Pouletgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl	23.50





Alpenblick Bern
Hotel Restaurant

Menüvorschläge / Fortsetzung

Fisch und Meeresfrüchte **CHF**

Eglifilets im Backteig 29.50
Tartarsauce, Beilage nach Wahl

Eglifilets in Butter gebraten 32.00
Blattspinat, Beilage nach Wahl

Lachfilet auf Dillsauce 26.50
Blattspinat, Beilage nach Wahl

Riesenkrevetten Provençale 34.50
Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl

Vegetarisch

Gemüseteller mit pochiertem Ei 19.50

Blätterteigkissen mit Pilzen, Gemüsejulienne an Rahmsauce 21.50

Gemüsecurry mit Reis 23.00

Beilagen

Reis, Nudeln, Salzkartoffeln, Risotto, Kartoffelstock,
Pommes frites, Krokette, Kartoffelgratin, Spaghetti

Desserts

Caramelchöpfli mit Rahm und Früchten garniert 7.50

Frischer Fruchtsalat nature 6.50
Mit Rahm 7.70
Mit Kirsch 9.50

Meringues mit Rahm 8.50
mit Glace 10.50

Vermicelles (Saisonal) mit Meringue und Rahm Klein 6.50
Gross 9.00

Vermicelles mit Meringue , Glace und Rahm Klein 8.50
Gross 10.50





Alpenblick Bern
Hotel Restaurant

Desserts (Fortsetzung)

Eisparfait nach Saison, mit Früchten garniert		12.50
Erdbeeren (nach Saison)	Mini	Gross
Erdbeeren nature	Fr. 5.50	Fr. 7.50
Erdbeeren mit Rahm	Fr. 6.50	Fr. 8.50
Coupe Romanoff	Fr. 7.50	Fr. 9.50
Glace / Sorbets gemäss aktueller Glacekarte	Preis pro Kugel: 3.00	

Wir beziehen unser Fleisch aus folgenden Ländern:

Rind	Schweiz, Brasilien, USA
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Poulet	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Salami	Italien

Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,6 % MwSt





Alpenblick Bern
Hotel Restaurant

SPAGHETTI FESTIVAL

* * * * *

mit 6 verschiedenen Saucen nach Ihrer Wahl

Pro Person CHF 22.50

Standard

Perla (scharf)

Zwiebeln, Knoblauch,
Schinken, Tomaten,
Champignons,
Champignons, Rahm
Sambal, Grüner Pfeffer

Giro

Zwiebeln, Schinken, Speck
Rohschinken, Champignons,
Tomaten

Michelangelo

Zwiebeln, Schinken,
Speck,
An Weissweinsauce

Nonna

Zwiebel, Bärlauch
Kräutern

Bolognaise

Gehacktes Rindfleisch,
Tomaten

Napoletana

Mit Tomaten

Gorgonzola

Rassige
Gorgonzolarahmsauce

Vongole

Zwiebel, Knoblauch,
Muscheln, Weisswein,
Rahm- oder Tomatensauce

Aus der Hölle (Pikant)

Zwiebel, Knoblauch,
Peperoni, Tomaten
grüner Pfeffer,

Imperial

Crevetten, Peperoncini,
Knoblauch, Tomaten,
Rahm

Carbonara

Zwiebeln, Schinken,
Speck, Eier, Rahm

All'arrabiata

Pikante Tomatensauce

Deluxe

25.50 pro Person

Kalabreser

Geschnetzelte Rindshuft
Peperoni, Tomaten, Speck,
Kräuterbutter

Genueser

Kalbsgeschnetztes
Pilzen, Pimentos, Tomaten,
Kräuter, Pinienkerne

Stefano

Lachsstreifen
An Weissweinsauce

11.1.2010/mk/StSp.

Hotel Alpenblick, Kasernenstrasse 29, CH-3013 Bern, Tel. +41 (0)31 335 66 66, Fax +41 (0)31 335 66 55
alpenblick@welcomegroup.ch, www.alpenblick-bern.ch

welcome hotels & restaurants Ihr Gastgeber mit Herz.





Alpenblick Bern
Hotel Restaurant

KÄSESPEZIALITÄTEN

RACLETTE (FÜR GRUPPEN)

Racletteportionen, serviert am Tisch:

Raclette, pro Portion (ca. 75 gr Käse) CHF 8.50 / Port.

Selbstbedienung: Zubereitung am Tisch (6 Gäste pro Ofen):

Raclette, 200 gr. Käse CHF 22.00

Raclette, à discretion (so viel Sie mögen) CHF 32.00

Raclette wird serviert mit gedämpften Kartoffeln und Essiggemüse (Gurken, Silberzwiebel, Maiskölbchen)

Raclette menu

Zwei-Gänge:

Gemischter Salat / Raclette à discretion CHF 38.00

Drei-Gänge:

Gemischter Salat / Raclette à discretion/ Zwei Kugeln Glace CHF 45.00

RACLETTE MENU (FOR GROUPS)

Served dishes:

Raclette, per portion (app. 75 gr. cheese) CHF 8.50

Self-cooking raclette oven (on the table). 6 guests per oven

Raclette, 200 gr. cheese CHF 22.00

Raclette, à discretion (As much as you can eat) CHF 32.00

All raclette is served with steamed potatoes and mixed pickles (cucumber, pearl onions, corn cobs)

Raclette menu

2-Course: Mixed salad / Raclette as much as you can CHF 38.00

3-Course:

Mixed salad / Raclette à discretion/ Ice-cream (2 scoops) CHF 45.00

Preise, inkl. 7,6 % MwSt, Service und TAXen. / Prices incl. 7, 6 %VAT, taxes and service charge

Hotel Alpenblick, Kasernenstrasse 29, CH-3013 Bern, Tel. +41 (0)31 335 66 66, Fax +41 (0)31 335 66 55
alpenblick@welcomegroup.ch, www.alpenblick-bern.ch

welcome hotels & restaurants Ihr Gastgeber mit Herz.





Alpenblick Bern
Hotel Restaurant

KÄSE FONDUE MENU

Portion Käsefondue (200 gr pro Person) CHF 23.00 / Port.

Käsefondue Menu

Zwei-Gänge:

Gemischter Salat / Käsefondue CHF 31.50

Drei-Gänge:

Gemischter Salat / Käsefondue / Zwei Kugeln Glace CHF 37.50

CHEESE FONDUE MENU

Cheese fondue (200 gr per person) CHF 23.00 / Port.

Cheese fondue set-menu

2-Course: Mixed salad / cheese fondue CHF 31.50 per person

3-Course:

Mixed salad / cheese fondue/ Ice-cream (2 scoops) CHF 37.50 per person

AUS ORGANISATORISCHEN GRÜNDEN SERVIEREN WIR FONDUE UND RACLETTE NUR IM RESTAURANT (NICHT IM WINTERGARTE ODER SAAL).

FONDUE AND RACLETTE IS ONLY SERVED IN THE RESTAURANT FOR TECHNICAL REASONS.

Preise, inkl. 7,6 % MwSt, Service und TAXen. / Prices incl. 7, 6 %VAT, taxes and service charge

