

Zum Aperero *For the Aperitif*

| | |
|--|------|
| Grosse Grüne hausmarinierte Oliven, serviert im Einmachglas <i>Big green, home-marinated olives, served in a glass</i> | 5.00 |
| Grindelwalder Bergkäse serviert im Einmachglas mit Brot <i>Mountain cheese from Grindelwald served in a glass with bread</i> | 9.00 |
| Ballenberger Wurst serviert im Einmachglas mit Brot <i>Smoked sausage from Ballenberg served in a glass with bread</i> | 9.00 |
| Knoblauchbrot Garlic bread | 5.00 |

Vorspeisen *Starter*

| | |
|---|-------|
| Blattsalat <i>Leaf salad</i> | 8.50 |
| Gemischter Salat <i>Mixed salad</i> | 10.50 |
| Grosser gemischter Salat/ big mixed salad | 16.00 |
| Grindelwalder Ziegenfrischkäse mit Tomaten, Pesto und Blattsalat <i>Fresh goat cheese from Grindelwald with tomatoes, pesto and leaf salad</i> | 16.00 |
| Salatteller mit Pouletfilets und Brotchips <i>Salad with chicken fillets and bread chips</i> | 14.00 |
| als Hauptspeise / as main course | 21.00 |
| Trockenfleisch Terrine vom Beo Beef mit Chutney und hausgemachtes Brioche <i>Terrine of dried Beo Beef with chutney and homemade brioche</i> | 18.00 |
| Gemischter Tapasteller Grosse grüne Oliven, Tapenade – und süss-pikanter Cracker, Bergkäse, Ballenberger Wurst <i>Mixed Tapas Plate, green olives, tapenade- and sweet-spicy cracker, mountain cheese and smoked sausage from Ballenberg</i> | 16.00 |
| Hausgemachte saisonale Suppe <i>Homemade seasonal soup</i> | 10.50 |
| Portion Butter <i>Portion butter</i> | 0.50 |

Hauptgänge

Main courses

| | |
|--|-------|
| Alpenblick's Schweins-Rahmschnitzel mit Pilzen und Spätzli <i>Alpenblick's Pork escalope with creamy mushroom sauce and spätzle</i> | 27.00 |
| Schweins-Steak (ca 200g) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse <i>Pork steak with herb butter, French fries and vegetables</i> | 27.00 |
| Gebratene Pouletfilets mit saisonalem Risotto <i>Roasted chicken fillets, seasonal risotto</i> | 25.00 |
| Saisonales Risotto <i>Seasonal Risotto</i> | 21.00 |
| Emmentaler Rinds Entrecôte Café de Paris, Kartoffelkroketten und Gemüse <i>Beef sirloin of the Emmental with café de Paris, potatoes croquettes and vegetables</i> | 39.00 |
| Rinds Stroganoff vom Emmentaler Rindsfilet mit Spätzli <i>Beef Stroganoff from Emmental beef fillet with Spätzli</i> | 38.00 |
| "Cocotte Alpenblick" Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und Apfelmus <i>„Cocotte Alpenblick“ minced beef meat with pasta and apple puree</i> | 22.00 |
| Grindelwalder Raclette mit Pellkartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln <i>Raclette from Grindelwald with boiled potatoes and pickles</i> | 22.00 |
| Oberländer Käsefondue mit Brot, Kartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln <i>Cheese Fondue from the Bernese Oberland with bread, boiled potatoes and pickles</i> | 26.00 |
| Alpenblick Plättli Lokale Trockenwurst, Speck, lokales Trockenfleisch und Käse mit Brot Local smoked sausage, Bacon, Dried meat and Cheese with bread | 25.00 |

Warme Sandwiches

Warm Sandwiches

| | |
|--|-------|
| Bocadillo Warmes Sandwich mit Schweinsplätzli, Salat und Gemüse <i>Warm sandwich with pork meat, salad and vegetables</i> | 19.00 |
| Poulet Sandwich Warmes Sandwich mit Pouletfilet, Salat und Tomaten <i>Warm chicken sandwich with salad and tomatoes</i> | 19.00 |
| Tomaten Ziegenkäse Sandwich Warmes Sandwich mit Tomaten, Grindelwalder Ziegen Frischkäse und Pesto <i>Warm sandwich with tomatoes, fresh goat cheese from Grindelwald and Pesto</i> | 19.00 |
| Zu allen warmen Sandwiches servieren wir als Beilage Pommes Frites <i>To all warm sandwiches we serve French fries as a side dish</i> | |