

Salate & Vorspeisen

Menüsalat	5.-
gemischter Salat klein	7.50
gemischter Salat gross	9.-
Menüsalat	5.-
bunter Blattsalat nature	7.-
Blattsalat mit Speck & Croutons	13.50
Blattsalat mit Nüssen & Croutons	11.-

Wanderteller (Salatteller mit Pouletbruststreifen, Bergkäse & Croutons)	23.-
--	------

Wurst-Käse Salat einfach	14.50
garniert	19.50

Gulaschsuppe (hausgemacht)	9.50
--------------------------------------	------

Tomaten-Mozzarella (Tomaten mit Büffel-Mozzarella)	14.-
--	------

Rindstatar mit Cognac 150g	20.-
250g	28.-

Country Cuts & Kräuterquark	11.50
--	-------

Alle Speisen werden ohne Beilage serviert

Burger

Alpenblick Burger Rindfleisch (CH), mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse & Salat	15.-
--	------

Burre Burger Rindfleisch(CH) mit Weisskohl, Tomaten, Gurken ,Zwiebeln & Käse	15.-
---	------

Pulled Pork Burger Schweinefleisch (CH) mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln & Salat	17.-
--	------

Töff Burger Rindfleisch(CH) mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Speck, Ei, Käse & Salat	19.50
---	-------

Pommes Frites	7.-
----------------------	-----

Fischspezialitäten

Forelle gebacken (mit einer Mandel Zitronen Butter)	
ganze Forelle	21.-
Forellenfilet	21.-

Fischknusperli (Zander frittiert) kleine Portion 150g	12.-
grosse Portion 250g inklusive Tartarsauce	17.-

Klassiker

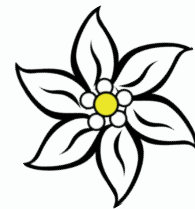
Chässchnitte Toastbrot mit Weisswein, Schinken, Tomaten und Bergkäse überbacken	16.-
--	------

Schnipo Schweineschnitzel, paniert & Pommes Frites	20.-
---	------

Pouletflügeli & Pommes Frites (4 Stück,mit Currysauce)	17.-
zusätzliches Flügeli	2.40

Z'Vierplättli Rohspeck, Rohschinken, Bündnerfleisch & Urchiger Bergkäse	15.50
--	-------

Rösti mit Bergkäse überbacken Nature	14.-
Plus Speck	4.-
Plus Ei	2.50



Preise sind in Fr- Schweizer Franken
angegeben

Restaurant Alpenblick Passwang



**Bitte seien Sie nett
zu unserer Bedienung,
noch immer ist Gutes Servicepersonal
schwerer zu bekommen als gute Gäste**



**Ihr Alpenblick Team
Danke, dass Sie unser Gast sind.**

Ladysteak“ 150g Rindsfilet mit Tomaten- Zucchetti-Lauchgemüse (mit Cognac)	40.-
---	------

Kalbsleberli an Estragon Sauce	21.-
--	------

Cordon Bleu (300g) Schweinefleisch mit Schinken + Bergkäse gefüllt	21.-
---	------

Schwienplätzli (Nierstück ca.200g) an Champignonrahmsauce	18.-
---	------

Vegi Trend

Vegi -Teller Rösti mit Tomaten-Zucchetti Lauch Gemüse	15.-
--	------

Tagliatelle mit Spinat Gorgonzola Sauce	18.-
---	------

mit Chili-Knoblauch Sauce	17.-
----------------------------------	------

Fleischspezialitäten

Steak`s

<u>Rind</u>	<u>150g</u>	<u>250g</u>	<u>350g</u>
Huft	17.-	23.-	28.-
Entrecôte	21.-	28.-	33.-
Filet	32.-	42.-	52.-

<u>Pferd</u>		
Entrecôte	29.-	34.-
Schwein Nierstück	16.-	20.-

Pouletbrust	(150g) 15.-	(300g) 24.- (2x 150g)
--------------------	-------------	--------------------------

zu unseren Fleischspezialitäten servieren wir
inklusive unsere hausgemachte
je 1 nach wahl
-Kräuterbutter, -Café de Paris, -Cognacsauce,
-Gorgonzolasauce
-Pfeffersauce, -Käuterquark

Beispiel

Huftsteak 150g Country Cuts
und Käuterquark
28.50

Alle Speisen werden ohne Beilage serviert
Preise sind in Fr- Schweizer Franken angegeben

Beilagen

Frische Tagliatelle	6.-
Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln)	7.-
Rösti	7.-
Pommes Frites	7.-
Country Cuts	8.-
Folienkartoffeln & Kräuterquark als Fitnesssteller mit Menüsalat	9.-
	5.-

Gemüsebeilagen	
Bohnen (mit Speck und Zwiebeln)	7.-
Rahmspinat	6.-
Brokkoli	6.-
Ladygemüse (Tomaten-Zucchetti- Lauch-Gemüse mit Cognac)	8.-

Dessert

Hausgemachter Apfelkuchen	6.-
mit Rahm	7.70
mit Vanilleglace	8.50
mit Rahm & Vanilleglace	10.20

Schoggi Soufflé mit Rahm	7.70
---------------------------------	------