

ALPENBLICK SPECIALS

Es het, so lang's het

Polenta Creme Suppe Mit Thymian und Parmesan Sablé <i>Creamy polenta soup</i> <i>With thyme and Parmesan sablé</i>	CHF 9.50
Rippli Carpaccio mit Rotkrautsalat Als Hauptgang/ as Main course <i>Carpaccio of smoked pork rack</i> <i>with red cabbage salad</i>	CHF 13.00 CHF 25.00
Gebratenes Lachsforellenfilet Auf sämigem Kartoffel – Lauch Gemüse <i>Roasted Salmon Trout filet</i> <i>Creamy leek and potatoes ragout</i>	CHF 27.00
Spinat – Ricotta Gnocchi an Karotten-Ingwer Sauce <i>Spinach – Ricotta Gnocchi</i> <i>with carrot-ginger sauce</i>	CHF 22.00
Gebratenes Kalbsschnitzel an Calvados Sauce Wildreisküchlein Schwarzwurzel – Federkohl Gemüse <i>Roasted veal escalope with Calvados Sauce</i> <i>Wild rice tartelette with curly kale and salsify</i>	CHF 32.00
Kutteln an Tomatensauce, Gschwellti <i>Tripes on tomato sauce with boiled potatoes</i>	CHF 19.00