

Vorspeisen / Entrées / Starters

**Kressecremesuppe mit geräucherter Entenbrust
und einem Rosinen-Quark-Brötchen** Fr. 17.00
*Soupe de cresson alénois avec magret de canard fumé
et petit pain aux raisins secs et quark*
 Soup of garden cress with smoked breast of duck
and a raisin and quark bun

Süsskartoffel-Mangosuppe mit gebratenen Garnelen Fr. 16.00
Soupe de patates douces et mangue aux crevettes frites
 Sweet potato mango soup with fried prawns

Lachs-Thunfisch-Carpaccio an einer Rucola-Senfsauce Fr. 17.50
Carpaccio de saumon et de thon avec du sauce de roquette et moutarde
 Salmon and tuna carpaccio with a rocket and mustard sauce

Gemischter Salat an Hausdressing Fr. 12.00
Salade mixte avec vinaigrette du maison
 Mixed salad with house dressing

Bunter Blattsalat Fr. 9.00
Verschiedene Blattsalate an Hausdressing
Différentes salades vertes avec vinaigrette du maison
 Different leaf salads with house dressing

Hauptgerichte / Plats principaux / Main meals

Gebratenes Forellenfilet an einer Butter-Rahmsauce auf einem Spinatbett dazu Wildreis <i>Filet de truite sauté aux sauce de beurre et à la crème sur un lit d'épinards avec du riz sauvage</i> Fried trout fillet in a butter-cream sauce on a bed of spinach, with wild rice	Fr. 31.00
Berner Rösti mit zartem Kalbsgeschnetzeltem an sämiger Morchelrahmsauce <i>Roesti Bernois avec emincé de veau et sauce aux morilles</i> Bernese hash browns potatoes with sliced veal in mushroom sauce	Fr. 36.00 *
Breite Nudeln mit Black Tiger Crevetten Indian Style <i>Nouilles aux crevettes Black Tiger à la mode Indienne</i> Noodles Indian style with Black Tiger Shrimps	Fr. 37.00*
Breite Nudeln mit Poulet Würfel Indian Style <i>Nouilles aux poulets à la mode Indienne</i> Noodles Indian style with chicken	Fr. 34.00*
Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse <i>Escalope de veau viennois, pommes frites et légumes</i> Wiener schnitzel with french fries and vegetables	Fr. 34.00
Rosa gebratenes Lammkotelette provençal begleitet von einem Kartoffelstock mit Trüffelöl parfümiert <i>Côtelettes d'agneau rôties roses à la provençale accompagné d'une purée de pommes de terre parfumée à l'huile de truffe</i> Pink roasted lamb chops Provençal accompanied by mashed potatoes perfumed with truffle oil	Fr. 37.00
Rindsfiletwürfeli nach Bala's-Art an einer Paprika-Chili-Sauce dazu Berner Rösti <i>Petits morceaux filet de bœuf au sauce piquante et roesti Bernois</i> Sliced beef, with paprika and chili, hash browns potatoes	Fr. 38.00*

Rindsfiletsteak mit Rösti Kroketten, Gemüse Fr. 48.00
und eine Quark-Preiselbeerbutter mit Chili

*Filet steak de bœuf avec pommes croquettes et des légumes
et à la crème du airelle rouge et chili*

Filet steak with croquettes and vegetables
and quark cowberry butter with chili

Rindschmorbraten "Burgunder Art" mit Kartoffelstock Fr. 29.00
und Gemüse

Roti de bœuf, avec purée de pommes de terre et légumes

Roast beef, mashed potatoes and vegetables

Unser HIT: Rindsfilet "Chez-nous" ab 2 Personen, p.P. Fr. 52.00
Doppeltes Rindsfilet an feiner Kräuterbuttersauce,
Pommes frites und Gemüse garnitur

Filet de boeuf "Chez-Nous"

Avec sauce Café de Paris, et pommes frites et des légumes

Beef filet "Chez-nous" in herbs butter sauce, French fries and vegetables

Fondue Chinoise à discretion, Rindfleisch ab 2 Personen, p.P. Fr. 45.00
Pommes frites. Gemischter Salat zur Vorspeise

Fondue Chinoise à discretion et pommes frites.

Salade mixte comme entrée.

Chinese meat fondue, beef, french fries. Mixed salad as starter.

Portion ab 2 Personen, p.P. Fr. 38.00

Vegetarisch: Gebratener Reis "Vietnamesische Art" Fr. 21.00
mit verschiedenem Gemüse

Riz vietnamien aux légumes

Vietnamese style rice stew with various vegetables

mit Poulet Würfel / avec poulet / with chicken Fr. 28.00

Vegetarisch: Pikanter ungarischer Sojaragout mit Butterreis Fr. 21.00

Végétarien: Riz hongrois piquant aux sojaragout

Vegetarisch: Pilzravioli an einer Limoncellosauce Fr. 24.00

Végétarien: Raviolis aux champignons on sauce du limoncello

Vegetarian: Mushroom ravioli on a limoncello sauce

* Bei kleinem Appetit erhalten Sie diese Gerichte mit Fr. 3.00 Reduktion

(Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer)

Hotel Alpbach, Nadine und Remo Neeser,
Kirchgasse 17, 3860 Meiringen
+41 33 971 18 31