



Alpenblick Wolfisberg
Hotel Restaurant

Herbstkarte

Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslersalat	9.50
Nüsslersalat mit Ei und Brotcroutons	11.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Brotcroutons	13.50

Suppen und warme Vorspeisen

Bouillon mit Ei		6.50
Tagessuppe		6.50

Hauptgerichte

Vom Schwein

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	24.--
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons und Butternudeln	25.--
Schweinssteak mit Kräuterbutter und Gemüse, Pommes frites	28.--
Cordon bleu mit Gemüse und Pommes frites	31.--

Vom Kalb

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher-Art“, Butterrösti	34.--
Geschnetzelte Kalbsleber, Rösti	32.--
Kalbssteak an Morchelrahmsauce, Butternudeln	44.--
Original Wienerschnitzel, Pommes frites	33.50
Riz Casimir mit Trockenreis	32.--

Vom Rind

Rindsentrecote mit Café de Paris-Sauce, Gemüse und Emmentalerkartoffeln	46.--
Rindsfilet an Kräuterbutter mit Reis und Gemüse	48.--
Rindsfiletgoulasch Stroganoff, Trockenreis	42.--

Fischgerichte

Forellenfilets an Schnittlauch – Weisswein Sauce, Trockenreis	33.--
Eglifilets gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln	33.--
Riesencrevetten gebraten nach Provenzalischer Art serviert mit Reis	42.--
Fischknusperli mit diversen Salaten	25.--

Pasta

Steinpilzravioli an Buttersauce 	21.--
---	-------

Immer wieder gut

Käsefondue hausgemacht 250g pro Person (ab 2 Personen, saisonal)	25.--
Schweins Bratwurst an Zwiebelsauce und Brot	15.--
mit Pommes Frites	17.--
mit Röstli	19.--
Kleine Portion, Reduktion	3.--

Das Alpenblick Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!

1. Oktober 2020