

Alpschwein aus dem Berner Oberland



Jeder Alpbetrieb hält nebst Milchkühen auch Schweizer Edelschweine, damit die frische Molke aus der Alpkäseproduktion ökologisch sinnvoll als Futter verwertet werden kann. Die Alpschweine geniessen im Sömmerungsgebiet einen besonders tierfreundlichen Stall mit freiem Zugang auf einen grosszügig eingezäunten Naturbodenauslauf. Die artgerechte Haltung und Fütterung mit viel Bewegung an der frischen Luft sorgen für ein besonders aromatisches, zartes Schweinefleisch.

Alpschwein Voressen nach Metzger-Art

Kartoffelstock und Gemüsebeilage 25.50

Alpschweingeschnetzeltes an Champignonsauce

Butterrösti und Gemüse 29.50

kl. Portion 25.00

Alpschwein-Rückensteak vom Grill mit Kerbel-Butter

Pommes frites und Saisongemüse 32.50

Alpschweinfilet-Medallions an Morchelrahmsauce

Tagliatelle und Gemüsebeilage 42.50

kl. Portion 38.00

Glasierter Alpschwein-Krustenbraten

Spätzli und Gemüsebeilage 27.50

kl. Portion 23.00

Unsere Weinempfehlung

Pinot Noir 2017 AOC Neuchâtel

Domaine de Soleure 1 dl 6.80 / 7.5 dl 47.00

Wir wünschen viel Genuss- „s’het so lang’s het“

Fleischherkunft: Berner Oberland

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne. Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt.