

Panoramarestaurant Alpenblick Hinwil



Fam.
E. und R. Luginbühl-Schärer
Ringwilerstr. 32
8340 Hinwil

Tel./Fax: 044 / 937 32 61
E-Mail: alpenblick.hinwil@bluewin.ch
www.alpenblick-hinwil.ch

Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem heimeligen Restaurant.

Was erwartet Sie bei uns?

Wie Vieles in der Welt, sind auch wir immer in Bewegung. Unser Bestreben ist es, Sie in heimeliger Atmosphäre mit unserem persönlichen Einsatz zu verwöhnen.

*Um den Kundenwünschen weitgehend gerecht zu werden, bieten wir Ihnen in den optisch getrennten Räumlichkeiten **Panorama-Restaurant und Stammbeizli** unterschiedliche Konzepte an.*

Unsere Öffnungszeiten

Für Bankette ab 12 Personen sind wir an sieben Tagen in der Woche für Sie da.

Montag und Dienstag geschlossen

Mittwoch bis Freitag geöffnet von 11 bis 14 Uhr und von 17 Uhr bis... nach Bedarf.

Samstag geöffnet von 11 Uhr bis...nach Bedarf

Sonn- und Feiertage, Öffnungszeiten auf Anfrage / nach Bedarf

Das Stammbeizli

- ⇒ *Für ein gemütliches Zusammensein mit Kollegen und Freunden.*
- ⇒ *Sich treffen mit Geschäftspartnern zum Apéro*
- ⇒ *Für den einfachen Imbiss und währschafte Gerichte aus unserer Küche*

Das Panorama-Restaurant

- ⇒ *Das Speiselokal mit der Panorama-Aussicht in die Innerschweizer- und Glarner Alpen.*
- ⇒ *Am Mittag: Ein preiswerter Tagesteller, sowie eine Auswahl an aktuellen, saisonalen à la carte-Gerichten.*
- ⇒ *Am Abend: Eine laufend wechselnde Karte, die sich an saisonalen Produkten orientiert. Daneben die Hausspezialitäten, die sich zum Renner entwickelt haben.*

Das Bankett-Stübli

- ⇒ *Die Räumlichkeiten für Ihre Geburtstagsfeier, Familienfest usw. bis 30 Personen*

Der Alpenblick-Saal

- ⇒ *Das erweiterte Bankettstübli für Veranstaltungen bis 50 Personen, wie Familienfeiern, Firmenessen, Klassenzusammenkunft, Jahresschlussessen etc.*

Das Garten-Restaurant

- ⇒ *Das einzigartige, neugestaltete Gartenbeizli mit 30 Plätzen und der prächtigen Aussicht.*
- ⇒ *Man trifft sich zum Apéro, Coupe-Essen, Plaudern. Aber auch zu einem Zvieriplättli und dabei die prächtige Aussicht zu geniessen.*

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Ihre Gastgeber Elisabeth und Rolf Luginbühl-Schärer



Panorama-Restaurant Alpenblick 8340 Hinwil

Fam.

Elisabeth und Rolf Luginbühl-Schärer

Ringwilerstrasse 32

Tel. / Fax. 044 937 32 61

alpenblick.hinwil@bluewin.ch

www.alpenblick-hinwil.ch

Aktuelle Gäste-Information

Geschätzte Alpenblick-Gäste

Seit dem Jahre 1979 führen wir das Restaurant Alpenblick. (Seit dem Jahre 1951 besitzt die Familie Luginbühl die Liegenschaft.) Die Gastgeber sind nun im Pensionsalter.

Wir haben Freude an unserem herrlichen Beruf und sind weiterhin gerne Ihre Gastgeber, jedoch möchten wir in Zukunft etwas kürzer treten.

Aus diesem Grunde haben sich in unserem Betrieb einige Veränderungen ergeben.

Neue Öffnungszeiten

- Sonn- und Feiertage Öffnungszeiten nach Bedarf. Feiertage, wie Karfreitag, Muttertag, Weihnachten geöffnet. Restliche Sonntage nach Nachfrage.
- Montag und Dienstag geschlossen
- Mittwoch bis Freitag von 11 bis 14 Uhr und 17 bis...nach Bedarf.
- Samstag von 11 bis...bis nach Bedarf.
- **Für Bankette ab 12 Personen sind wir an sieben Tagen in der Woche für Sie da.**

Angebot aus Küche und Keller

- Das Speisenangebot orientiert sich weiterhin an der jeweiligen Saison.
- Im Getränkebereich steht Ihnen das bekannte, reichhaltige Sortiment zur Verfügung. (Im Weinbereich immer wieder Trouvaillen.)

Reservation!

- Wir bitten Sie **unbedingt** Ihren **Tisch zum Essen** zu reservieren. Wir arbeiten nur zu zweit. Damit wir entsprechend vorbereitet sind und Ihr Besuch bei uns ein tolles, kulinarisches Erlebnis wird.

Wir danken für Ihr Verständnis und freuen uns, Sie weiterhin zu unserer treuen Kundschaft zählen zu dürfen.

Ihre Gastgeber

Elisabeth und Rolf Luginbühl-Schärer

Vorspeisen

Nüsslisalat Appenzeller Art

Nüsslisalat im Cordon Appenzeller Mostbröckli.

14.00

Trio vom Trockenfleisch und Käse

Trockenfleisch und würziger Schweizerkäse zu einer feinen Vorspeise zusammengestellt.

14.00

Bündner Jägersuppe

Währschafte Gerstensuppe, wie sie im Jagdhaus gegessen wird. Mit Gemüse und Trockenfleischwürfeln.

8.50

Hauptgerichte

Civet de Chevreuil St. Hubertus

Hausgebeizter Rehpfeffer von der Schulter, ohne Knochen, mit wenig Rahm verfeinert. Garniert mit Speckstreifen und Pilzen. Serviert mit hausgemachten, Spätzli, gefülltem Apfel, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni.

29.50

Médailles de chevreuil Mirza

Rehschnitzel gebraten, mit in Butter sautierten Pilzen. Garniert mit gefülltem Apfel, Wildrahmsauce. Serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni.

33.00

Saltimbocca di Capriolo Valle Verzasca

Rehmédailles mit Salbeiblatt und Rohschinken belegt, gebraten. Serviert mit Hausmachernudeln aus der Produktion Corados in Hinwil, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni.

33.00

Hirsch-Médailles nach Hausart

Médailles vom Hirschfilet gebraten, mit leichter Rahmsauce und grünem Pfeffer, garniert mit gefülltem Apfel. Serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni.

33.50

Goulashe de gibier Woronow

Würfeli von Rehschnitzel und Hirschfilet-Fleisch, an würziger Paprikarahmsauce, mit Pilzen und Peperonistreifen garniert. Serviert mit luftigen Spätzli.

31.00

Die Weinempfehlung, speziell zu Wildgerichten

Flaschenwein im Offenausschank:

Cornalin Valais AOC „Grand Métral“

Die seltene kostbare, einheimische Traubensorte wurde bei Provins zu einem ausgewogenen und gut strukturierten Wein gekeltert.

pro dl:

6.80

Beliebt sind unsere Salate

Gemischter Salat (4 Sorten)	8.00
Gemischter Salat (5 Sorten)	9.00

Vorspeisen und Suppen

Tomatensalat Hausart <i>Feingeschnittene Tomaten mit hausgemachtem Dressing angemacht, mit Streifen vom würzigen Schweizerkäse belegt.</i>	10.50
Die traditionelle Suppe, immer beliebt <i>Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli.</i>	8.50
Escargots Neuchâteloise <i>Weinbergschnecken an hausgemachter, würziger Kräuterbutter im Töpfchen überbacken.</i>	6 Stück: 13.00 12 Stück: 23.00

Die Alpenblick-Renner

Nudeltopf Alpenblick <i>Zarte Kalbsschnitzeli gebraten, auf breiten Hausmachernudeln, mit leichter Pilzrahmsauce. Garniert mit wenig Tomatencoulis.</i>	29.50
Piccata Milanese <i>Médaillons vom Schweinsnierstück in Ei-Käsemasse gewendet, gebraten. Garniert mit Schinkenstreifen und Pilzen. Serviert mit Corados-Nudeln aus Hinwil in Butter und Gemüsebeilage.</i>	29.50
Schweinssteak oder Kalbsschnitzel gebraten mit Kräuterbutter <i>Schweinssteak oder Kalbsschnitzel gebraten, serviert mit gemischtem Salat, oder feinen Gemüsen, oder Pommes frites. Hausgemachte Kräuterbutter.</i>	27.00/29.50

Die Pasta- und Végi-Ecke

Kleines Pilzragout an Rahmsauce, auf Teigwaren aus der Produktion Corados in Hinwil.	21.00
---	-------

Aus der kalten Küche

Gemischte kalte Platte mit Käse	pro Portion	19.00
Gemischter Käseteller (Mindestens 5 Sorten)		17.50
Wurstsalat mit verschiedenen Salaten garniert		16.00

Fleischdeklaration

Kalbs- und Schweinefleisch: Schweiz
Rindfleisch: Schweiz, Südamerika

Reh: Österreich, Deutschland
Hirsch: Neuseeland