



Liebe Adler-Gäste

Spürten Sie auch dieses Kribbeln? Dieses Gefühl, reif für die Berge zu sein? Mit den ersten Anzeichen von Sommer kündigten sich zugleich die unzähligen Möglichkeiten für Abenteuer und Entspannung in Adelboden an.

Diese Vorfreude auf den Sommer in den Bergen kennen auch wir: Ob nun in Wanderschuhen zu Gipfeln aufbrechen, mit dem Mountainbike den Nervenkitzel auf dem Höchst-Trail suchen oder einfach auf einen Sprung ins kühle Gruebibad – Am Fusse des Wildstrubels finden wir alles für einen aktiven Tag. Dieses Aufblühen gepaart mit ein bisschen Apéro und leichten Köstlichkeiten, lässt uns so den Sommer in Adelboden in vollen Zügen genießen.

Dies gab uns Anlass, die Frische des Sommers in unser Angebot einzubauen: Mit erfrischender Minze, geister Tomate, leichtem Couscous und weiteren Sommerboten, lassen wir Sie an unserer Freude teilhaben. Wer sich dennoch dem Traditionelleren verbundener fühlt, findet bestimmt auch etwas in unseren Klassikern.

Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns zu haben – Lassen Sie uns gemeinsam den Sommer frönen!

Herzlichst,

Karin & Mathias Fankhauser- Zenhäusern
Ihre Gastgeberinnen mit dem fantastischen Adler-Team

Apropos Frische: Haben Sie schon unsere Adler-Socken entdeckt? Brandneu in unserem Shop, supercool und das absolute Must-Have als Erinnerung an ihr persönliches Bergerlebnis.

#wandersocke



vegetarisch



vegan

Unsere vegetarischen und veganen Gerichte erkennen Sie an diesen Icons.

Vitaminreich. Salate



vegan möglich

Grüner Salat

8.50



vegan möglich

Sommerlicher „Vogellisi-Salat“ mit Wassermelone,
Radieschen, frische Minze, Pinienkernen, Feta & Vinaigrette

16.00

Gemischte Salate vom Buffet

15.00

jeweils abends ausser samstags

Wählen Sie zwischen unserem Hausdressing, französischer Salatsauce oder rein pflanzlichem italienischem Dressing aus. Gerne servieren wir Ihnen den Salat auch einfach mit Öl und Essig.

Wohlschmeckend. Suppen

Wildconsommé mit Wachtelei

9.90



Karotten-Ingwersuppe mit karamellisiertem Apfel

9.00



Tagessuppe

8.50

Bouillon
mit hausgemachten Flädli *oder* Backerbsen

7.00

Genussvoll. Vorspeisen

Lachstatar 18.00
mit pikantem Gurkensalat und Avocado-Baguette



vegan möglich

Karottenlachs-Tatar 16.00
mit pikantem-Gurkensalat und Avocado-Baguette

Sportlich. Fitnesssteller

Wir servieren Ihnen einen bunten, gemischten Salatteller zu Ihrem Wunschgericht:

- Rindsentrecôte mit Café de Paris 39.00
- Lammentrecôte mit Café de Paris 35.00
- Pouletbrust mit Café de Paris 32.00
- Frutiger Kräutertofu 29.00



Wählen Sie zwischen unserem Hausdressing, französischer Salatsauce oder rein pflanzlichem italienischem Dressing aus. Gerne servieren wir Ihnen den Salat auch einfach mit Öl und Essig.


Sommerlich.

Hauptspeisen

	<i>klein</i>	<i>gross</i>
Schweizer Zander mit Buttermilchsud, Kräuter-Couscous, Stangensellerie & Kefen mit Granny Smith	39.00	43.00
Rosa Rinderschulter mit Rieslingsauce mit Kartoffel-Karottenstampf & Babyspinat	39.00	43.00
Maispoulardenbrust mit Niedertemperatur gegart mit pikantem Bulgur & Peperoni-Melonengemüse	32.00	36.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln & Marktgemüse	32.00	36.00

Fleischlos glücklich.

Vegetarisch und vegan

	<i>klein</i>	<i>gross</i>
 Veganes Sojageschnetzeltes mit Zwiebeln & Champignons, Rösti	32.00	36.00
 Hausgemachte Nudeln «Aglìo, Olio & Peperoncino» mit Cherrytomaten, Rucola & Parmesanhobel	28.00	32.00
 Fruchtiges Gemüsecurry mit Reis	23.00	27.00

Legendär. Die Adler-Klassiker

Kotelett vom Kalb mit Röstikroketten, Mangold & Mango-Chimichurri	42.00
Sommerlicher Wander-Burger aus Rinds-Hackfleisch mit Oester's Alpenkräuterbrötchen, Mani's Alpen-Cheddar, gegrilltes Ananas-Chutney, rote Zwiebeln, Cocktailsauce dazu Pommes frites	35.00
Paniertes Schweinsschnitzel „Adler's Velosattel“ mit Preiselbeeren und Pommes frites	32.00
Bärgbier-Bratwurst aus der Gempeler Metzg mit Rösti & Zwiebelsauce	29.00

Herzhaft. Heisser Stein

Wir servieren Ihnen auf einem heissen Stein ein zartes Stück Fleisch mit saisonalem Gemüse, Beilage nach Wahl sowie mit Café de Paris, Honig-Whiskysauce, Mango-Chimichurri.

• Rindsfilet	200 g	56.00
	400 g	86.00
• Lammnierstück	200 g	54.00

Dazu servieren wir Ihnen die Beilage Ihrer Wahl:

- Pommes frites
- Röstikroketten
- Butternudeln
- Reis

KöcheInd. Fleischfondue

Adler-Fleischfondue à discrétion
(ab 2 Personen) 65.00
pro Person

Als Vorspeise servieren wir Ihnen mittags einen grünen oder gemischten Salat und abends bedienen Sie sich sonntags bis freitags an unserem Salatbuffet.

Als Hauptgang garen Sie erstklassige Häppchen vom Rind, Kalb, Lamm und Poulet in würziger Bouillon am Tisch. Dazu servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Saucen und Beilagen Ihrer Wahl:

- Pommes frites
- Röstikroketten
- Butternudeln
- Trockenreis

Hausgemachte Sauce:

BBQ-Sauce, Currysauce, Knoblauchsauce, Cocktailsauce, Honig-Senfsauce, Tartaresauce

Am Samstagabend geniessen Sie unser Fleischfondue vom Buffet und wir servieren Ihnen den Salat aus unserer Küche.

Rezent. Käse

Käseauswahl aus der Region
mit Chutney

12.50

Himmlisch. Dessert

Hausgemachte Waffel
mit saisonalen Früchten & weissem Schokoladen-Espuma

14.00

Coupes & weitere Dessertträume finden Sie in unserer Dessertkarte.

Ursprünglich. Deklaration

Qualität ist uns wichtig, so wählen wir unsere Lieferanten mit äußerster Sorgfalt und kontrollieren die Lebensmittel stets nach einem strengen Bewertungsmuster.

Unsere Fleisch- und Fischprodukte haben folgenden Ursprung:

Rind / Schwein	Schweiz	Metzgerei Fritz Gempeler, Adelboden Germann's Kundenmetzgerei, Adelboden H&R Interlaken Traitafina, Lenzburg
Kalb	Schweiz	Metzgerei Fritz Gempeler, Adelboden Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Lamm	Grossbritannien	Fideco, Murten
Kaninchen	Schweiz	Hans Dauner, Wattenwil Fideco, Murten
Poulet	Schweiz	Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Ente	Frankreich	Fideco, Murten
Fleischerzeugnisse	Schweizer Produktion	Diverse Lieferanten
Fisch	Schweiz	Zander (Zucht), Egli (Zucht), Felchen, Lachsforelle, Saibling (Fangart auf Anfrage)
	Schottland	Lachs (Wildfang) Fideco, Murten
Freilandeier	Schweiz	H&R Interlaken
Milchprodukte	Schweiz	Schmid Käse, Adelboden

Wir lieben Adelboden & regionale Produkte - nach Verfügbarkeit beziehen wir auch Rind- und Kalbfleisch von einheimischen Bauern.

Allergene

Wir kochen mit viel Liebe und voller Leidenschaft – Unsere Gerichte können folgende Allergene enthalten: **Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fisch, Krebs-, Krusten- & Weichtiere, Sellerie, Sojabohnen, Sesam, Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Paranüsse, Pekannüsse, Pistazien, Senf, Lupinen sowie Schwefeldioxid & Sulfite.**

Bei Allergien & Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach den Möglichkeiten. Eine 100%ige Sicherheit können wir Ihnen nicht gewähren.

Couvert

Die Preise unserer Speisen verstehen sich pro Person inkl. Service und Gedeck. Entscheiden Sie sich ein Gericht zu teilen, verrechnen wir Ihnen CHF 6.00.