



Liebe Gäste, herzlich willkommen im Adelbodner Winter

Der erste Schnee liess uns bereits zittern vor Freude. Unsere Freude an der weissen Pracht und all dem, was sie mitbringen wird: Kerzenzauber in der Adventszeit, Spannung an den Weltcup-Rennen am legendären Chuenisbärgli, das neue Boutique-Happening ADELBODEN LIVE! im März und natürlich jede Menge Abenteuer für Schneesport-Enthusiast*innen.

Als von Schweiz Tourismus empfohlenes Snow Sports Hotel hoffen wir nicht nur auf einen schneereichen Winter, sondern tragen mit gelebter Gastfreundschaft und Genussmomenten zu Ihrer Auszeit in den Bergen bei. Wir servieren Ihnen alpinen Genuss gepaart mit einem Hauch aus der Ferne, ohne dabei den Bezug zu unseren Wurzeln zu verlieren.

So ist lokaler Einkauf für uns schon längst selbstverständlich. Es begeistert uns immer wieder aufs Neue, denn diese Seilschaften lassen Geschichten erzählen. Es freut uns nun umso mehr, Ihnen erstmals eine Speisekarte zu präsentieren, deren Fleisch- und Fischprodukte alle ihren Ursprung in der Schweiz haben.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden im Adler Adelboden – Schön, sind Sie bei uns zu Gast!

Herzlichst,

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



vegetarisch



vegan

Unsere vegetarischen und veganen Gerichte erkennen Sie an diesen Icons.

Vitaminreich. Salate



Wintersalat
Orangenfilet | Ziegenkäse | geröstete Nüsse | Haselnussdressing

16.00

Nüsslisalat
Croûtons | Speck | Ei

14.00



vegan möglich

Grüner Salat

8.50

Gemischte Salate vom Buffet
jeweils abends ausser samstags

15.00

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.

Wohlschmeckend. Suppen

Bündner Gerstensuppe

11.00



Sellerie–Apfelsuppe

9.50



Tagessuppe

8.50

Bouillon
mit hausgemachten Flädli oder Backerbsen

7.00

Herzhaft.

Hauptspeisen

	<i>klein</i>	<i>gross</i>
Schweizer Lammentrecôte Portweinjus Kartoffelgratin Wintergemüse	52.00	56.00
Ragout von Hari's Highland Beef aus dem Stiegelschwand Pappardelle Wintergemüse	30.00	34.00
Schweizer Zander Randenrisotto Mascarpone Weissweinschaum	39.00	43.00
Geschmorte Schweinskopfbäggli Pappardelle Wintergemüse	26.00	30.00
 Veganes „Zürcher Geschnetzeltes“ Sojageschnetzeltes Zwiebeln Champignons Rösti	32.00	36.00
 Randenrisotto Mascarpone Parmesan Rucola	28.00	32.00
 Kürbis-Süsskartoffelcurry Basmatireis	23.00	27.00

Legendär.

Die Adler-Klassiker

Winterlicher Wander-Burger aus Rinds-Hackfleisch Oester's Alpenkräuterbrötchen Roter Coleslaw Rote Zwiebeln Speck Raclettekäse BBQ-Sauce Pommes frites	35.00
Paniertes Schweinsschnitzel „Adler's Velosattel“ Preiselbeeren Pommes frites	32.00
Bärgbier-Bratwurst aus der Gempeler Metzg 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, Portweinjus, Sauce Béarnaise.

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

Dazu servieren wir Ihnen die Beilage Ihrer Wahl:

- Pommes frites
- Röstikroketten
- Butternudeln
- Basmatireis

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, Schwein und Poulet in würziger Bouillon am Tisch. Dazu servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Saucen und Beilagen Ihrer Wahl:

- Pommes frites
- Röstikroketten
- Butternudeln
- Basmatireis

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

„I ma nümm...“

klein

gross

Hausgemachte Waffel
Orangenfilets | Blutorangensorbet | Orangen-Grand Marnier-Sauce | Rahm

14.00

Zimtparfait | Rotweinzwetschgen

12.50

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 Fideco, Murten H&R Interlaken Traitafina, Lenzburg
Kalb	Schweiz	Metzgerei Fritz Gempeler, Adelboden Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Hirsch	Schweiz	Platzhirsch Fleischspezialitäten, Lützelflüh Heimische Jagd
Lamm	Schweiz	Fideco, Murten Traitafina, Lenzburg
Kaninchen	Schweiz	Hans Dauner, Wattenwil Fideco, Murten
Poulet	Schweiz	Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Fleischerzeugnisse	Schweizer Produktion	Diverse Lieferanten
Fisch	Schweiz	Zander (Zucht), Egli (Zucht), Felchen, Lachs (Zucht), Saibling (Zucht),
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 & Sulfit.**

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.