



Chers hôtes de l'Adler !

Avez-vous aussi ressenti ces picotements ? Ce sentiment d'être prêt pour la montagne ? Les premiers signes de l'été annonçaient en même temps les innombrables possibilités d'aventure et de détente à Adelboden.

Nous aussi, nous connaissons cette impatience de passer l'été à la montagne : Qu'il s'agisse de partir vers les sommets en chaussures de randonnée, de chercher des sensations extrêmes en VTT sur les pistes les plus hautes ou tout simplement de faire un plongeon dans la fraîcheur des bains de Gruebi - au pied du Wildstrubel, nous trouvons tout ce qu'il faut pour une journée active. Cette ambiance florissante, associée à un peu d'apéro et à des délices légers, permet de profiter pleinement de l'été à Adelboden.

Cela nous a donné l'occasion d'intégrer la fraîcheur de l'été dans notre offre : Avec de la menthe rafraîchissante, de la tomate givrée, du couscous léger et d'autres messagers de l'été, nous vous faisons partager notre joie. Ceux qui se sentent néanmoins plus attachés à la tradition trouveront certainement aussi quelque chose de nos classiques.

Nous nous réjouissons de vous accueillir chez nous. Laissez-nous nous épanouir ensemble dans l'été !

Cordialement,

Karin & Mathias Fankhauser-Zenhäusern
Vos hôtes avec l'équipe fantastique de l'Adler
Your hosts with the fantastic Adler-team

Dear Adler guests,

Do you also feel that tingling sensation? That feeling of being ready for the mountains? The first signs of summer announce the countless opportunities for adventure and relaxation in Adelboden.

We know this anticipation of summer in the mountains too: Whether it's setting off for peaks in hiking boots, seeking the thrill of the highest trails on a mountain bike or simply taking a dip in the cool Gruebibad - at the foot of the Wildstrubel we find everything we need for an active day. This blossoming paired with a little aperitif and light delicacies allows us to enjoy the summer in Adelboden to the max.

This gave us the opportunity to incorporate the freshness of summer into our offer: With refreshing mint, iced tomato, light couscous and other summer delicacies, we let you share in our joy. If you still feel more connected to the traditional, you are sure to find something from our classics.

We look forward to having you as our guest - let's enjoy the summer together!

Sincerely,

À propos de fraîcheur : avez-vous déjà découvert nos chaussettes Adler ? Toutes nouvelles dans notre boutique, super cool et le must absolu en souvenir de votre expérience personnelle de la montagne.

Speaking of freshness: Have you already discovered our Adler socks? Brand new in our store, super cool and the absolute must-have as a memento of your personal mountain experience.



végétarien
vegetarian



végan
vegan

Vous reconnaîtrez nos plats végétariens & végétans à ces icônes.
You recognize our vegetarian & vegan dishes by these icons.

Riche en vitamines. | *Rich in vitamins.*

Salades | *Salads*



végan possible
vegan possible

Salade verte
Green salad

8.50



végan possible
vegan possible

Salade d'été « Vogellisi » à la pastèque, radis, menthe fraîche, pignons de pin et feta à la vinaigrette
Summery "Vogellisi" salad with watermelon, radishes, fresh mint, pine nuts and feta with vinaigrette sauce

16.00

Salades mêlées du buffet

15.00

Tous les soirs, sauf le samedi

Mixed salads from the buffet

Every evening except Saturdays

Choisissez entre notre sauce maison, la sauce française et la vinaigrette végétale italienne. Selon votre préférence, nous vous servons la salade simplement avec de l'huile et du vinaigre.

Choose between our house dressing, French dressing and the vegan Italian dressing.

Depending on your preference, we also serve the salad with oil and vinegar only.

Délicieux. | *Flavorful.*

Soupes | *Soups*

Soupe de tomates givrée aux amandes grillées accompagnée d'un ciabatta à l'aioli et aux anchois
Chilled tomato soup with roasted almonds served with an aioli-anchovy ciabatta

9.50



Soupe de carotte au gingembre et pomme caramélisée
Carrot ginger soup with caramelised apple

9.00



Soupe du jour
Soupe of the day

8.50

Bouillon aux célestines ou aux pois chiches frits

7.00

Bouillon with homemade sliced pancakes or with fried batter pearl

Délicieux. | *Delightful.*

Entrées | *Starters*

Tartare de saumon à la salade de concombre piquante et à la baguette à l'avocat 18.00
Salmon tatar with spicy cucumber salad and avocado baguette



Tartare de saumon à base de carottes 16.00
à la salade de concombre piquante et à la baguette à l'avocat
Carrot based salmon tatar with spicy cucumber salad and avocado baguette

Sportif. | *Sporty.*

Assiette fitness | *Fitness plate*

Nous vous servons une assiette de salades variées pour accompagner le plat de votre choix :
We serve you a colorful, mixed salad plate with your desired dish:

- Entrecôte de bœuf au Café de Paris 39.00
Beef entrecôte with Café de Paris
- Entrecôte d'agneau au Café de Paris 35.00
Lamb entrecôte with Café de Paris
- Blanc de poulet au Café de Paris 32.00
Chicken breast with Café de Paris
- Tofu aux herbes de Frutigen 29.00
Herb tofu from Frutigen



Choisissez entre notre sauce maison, la sauce française et la vinaigrette végétale italienne. Selon votre préférence, nous vous servons la salade simplement avec de l'huile et du vinaigre.
*Choose between our house dressing, French dressing and the vegan Italian dressing.
Depending on your preference, we also serve the salad with oil and vinegar only.*

Estival. | Summery.

Plats principaux | Main dishes

	petit small	grand big
Sandre suisse confits au court-bouillon Couscous aux herbes, céleri en branches & pois mange-tout aux granny smith <i>Swiss pikeperch with buttermilk broth Herb couscous, celery & sugar peas with Granny Smith</i>	39.00	43.00
Épaule de bœuf rose à la sauce Riesling Purée de pommes de terre et carottes & épinards mini <i>Pink beef shoulder with Riesling sauce Mashed potatoes and carrots & baby spinach</i>	39.00	43.00
Blanc de poularde de maïs cuit à basse température au boulghour piquant & légumes aux poivrons et melons <i>Corn-fed poulard breast cooked at a low temperature with spicy bulgur & bell pepper-melon-vegetables</i>	32.00	36.00
Escalope de porc à la crème aux nouilles et légumes de saison <i>Pork escalope with cream sauce with noodles and vegetables</i>	32.00	36.00

Le bonheur sans viande. | Meatless Joy.

Végétarien et végétan | Vegetarian and vegan

	petit small	grand big
 Émincé de soja végétan aux oignons & champignons, rösti <i>Vegan sliced soja with onions & mushrooms, roesti</i>	32.00	36.00
 Nouilles faites maison « Aglio Olio & Peperoncino » aux tomates cerises, roquette & parmesan en copeaux <i>Homemade noodles "Aglio, Olio & Peperoncino" with cherry tomatos, garden-rocket & shaved parmesan</i>	28.00	32.00
 Curry fruité de légumes au riz <i>Fruity vegetable curry with rice</i>	23.00	27.00

Léendaire. | *Legendary.*

Les classiques de l'Adler | **The Adler-classics**

Côtelette de veau aux croquettes de Rösti, feuilles de poirée & chimichurri à la mangue <i>Beef chop</i> <i>with Rösti croquettes, chard leaves & mango chimichurri</i>	42.00
Rando-Burger estival de viande hachée de bœuf Petits pains aux herbes alpines de chez Oester, Cheddar d'alpage de la fromagerie de Mani, Chutney à l'ananas grillée, oignons rouges, sauce cocktail, pommes frites <i>Summer-hiking-beef burger</i> <i>Buns with alpine herbs from Oester Bakery, Alpine cheddar from Mani's dairy,</i> <i>Grilled ananas chutney, red onions</i> <i>Cocktail sauce and French fries</i>	35.00
Escalope de porc panée «Selle de vélo Adler» sauce aux airelles rouges et pommes frites <i>Breaded pork escalope „Adler's bicycle saddle“</i> <i>with mountain cranberry sauce and French fries</i>	32.00
Saucisse à rôtir à la bière de montagne de la boucherie Gempeler Rösti et sauce aux oignons <i>with local Mountain beer grilled sausage from Gempeler Metzger</i> <i>Roesti & onion sauce</i>	29.00

Généreux. | *Hearty.*

Pierre chaude | *Hot stone*

Nous vous servons un morceau de viande sur pierre chaude, légumes de saison, accompagnement de votre choix et Café de Paris, sauce au miel et whisky, chimichurri à la mangue.

The tender meat is served on a hot stone with seasonal vegetable garnish, sides of your choice and Café de Paris, honey-whisky sauce and mango chimichurri.

- | | | |
|---------------------------------------|-------|-------|
| • Filet de bœuf <i>Beef fillet</i> | 200 g | 56.00 |
| | 400 g | 86.00 |
| • Filet d'agneau <i>Lamb fillet</i> | 200 g | 54.00 |

Choisissez votre accompagnement | *Choose between the following sides:*

- Pommes frites | *French fries*
- Croquettes de rösti | *Roesti croquettes*
- Nouilles au beurre | *Butter noodles*
- Riz | *Rice*

Mijoté. | *Simmered.*

Fondue à la viande | *Meat fondue*

Fondue à la viande à discrétion | *Meat fondue as much as you like* 65.00
(dès 2 personnes | *minimum 2 people*) par personne | *per person*

À midi, nous vous servons une salade verte ou mêlée en entrée. Le soir de dimanche à vendredi, vous pouvez vous servir au buffet de salades.

As a first course we serve you at lunchtime a green or mixed salad, in the evening from Sunday to Friday, you may serve yourself at our salad buffet.

Comme plat principal vous pouvez faire mijoter des morceaux de viande de bœuf, veau, agneau et poulet dans un bouillon aromatisée. Nous vous servons différentes sauces et les accompagnements de votre choix:

As a main course enjoy the best available meats: beef, veal, lamb and chicken which you can prepare to your own taste in a delicious clear broth. Choose between the following sides:

- Pommes frites | *French fries*
- Croquettes de rösti | *Roesti croquettes*
- Nouilles au beurre | *Butter noodles*
- Riz créole | *Dry rice*

Profitez les samedi soirs de notre fondue à la viande au buffet et nous vous servons la salade de notre cuisine.

Enjoy on Saturday evenings our meat fondue off the buffet and we serve you the salad from the kitchen.

Corsé. | Recent.
Fromage | Cheese

Sélection de fromage de la région
au chutney
*Selection of cheese from the region
with chutney* 12.50

Merveilleux. | Marvelous.
Dessert | Dessert

Gaufres fait maison
aux fruits de saison et espuma au chocolat blanc
*Home made waffles
with seasonal fruits and white chocolate espuma* 14.00

Panna Cotta en verre
Compote de baies
*Panna Cotta in a jar
Berry compot* 9.90

Cheesecake & citron
Accompagné par une soupe froide à la menthe rafraîchissante
*Cheesecake & lemon
served with a refreshing cold mint soup* 12.50

*Vous trouverez des coupes & d'autres desserts de rêve dans notre carte des desserts.
Coupes & other dessert dreams can be found in our dessert menu.*

À l'origine. | Originally. Déclaration | Declaration

La qualité est importante pour nous, de sorte que nous choisissons nos fournisseurs avec le plus grand soin et contrôlons toujours les aliments selon un modèle d'évaluation rigoureux.
Quality is important to us, so we choose our suppliers with the utmost care and always check the food according to a strict evaluation pattern.

Nos produits à base de viande et de poisson proviennent des sources suivantes :
Our meat and fish products have the following origins:

Boeuf / Porc <i>Beef / Pork</i>	Suisse <i>Switzerland</i>	Metzgerei Fritz Gempeler, Adelboden Germann's Kundenmetzgerei, Adelboden H&R Interlaken Traitafina, Lenzburg
Veau <i>Veal</i>	Suisse <i>Switzerland</i>	Metzgerei Fritz Gempeler, Adelboden Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Agneau Lamb	Grande Bretagne GB	Fideco, Murten
Lapin Rabbit	Suisse Switzerland	Hans Dauner, Wattenwil Fideco, Murten
Poulet Chicken	Suisse Switzerland	Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Canard Duck	France France	Fideco, Murten
Produits carnés <i>Meat products</i>	production suisse <i>swiss production</i>	divers fournisseurs <i>different suppliers</i>
Poisson Fish	Suisse Switzerland	Sandre, (élevage), Perche (élevage), Fera, truites saumonées, omble-chevalier (Type de pêche sur demande) <i>Pikeperch (Breed), Perch (breed), whitefish, salmon trout, char</i> (Type of fishing on request)
	Écosse Scotland	Saumon (sauvage) <i>salmon (wild)</i> Fideco, Murten
Œufs d'élevage en liberté <i>Free-range eggs</i>	Suisse <i>Switzerland</i>	H&R Interlaken
Produits laitiers <i>Dairy Products</i>	Suisse <i>Switzerland</i>	Schmid Käse, Adelboden

Nous aimons Adelboden et ses produits régionaux - selon disponibilité, nous achetons également de la viande de bœuf et de veau auprès d'agriculteurs locaux.
We love Adelboden & regional products - we also source beef and veal from local farmers upon availability.

Allergènes | Allergens

Nous cuisinons avec beaucoup d'amour et de passion – Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten, lait, œufs, poissons, crustacés, crustacés et mollusques, céleri, soja, sésame, cacahuètes, noix, noix de cajou, noisettes, noix de Macadamia, noix du Brésil, noix de pécan, pistaches, moutarde, lupin, dioxyde de soufre et sulfites.

En cas d'allergies et d'intolérances, demandez à nos collaborateurs les possibilités. Nous ne pouvons pas vous confirmer une sécurité à 100%.

We cook with a lot of love and passion – our dishes may contain the following allergens:

Gluten-containing cereals, milk, eggs, fish, crustaceans, crusts & molluscs, celery, soybeans, sesame seeds, peanuts, walnuts, cashew nuts, hazelnuts, macadamia nuts, Brazil nuts, pecans, pistachios, mustard, lupins and sulfur.

In case of allergies & intolerances, please ask our employees about the possibilities. We cannot provide you with 100% security.

Couvert | Cover

Les prix de nos plats s'entendent par personne, service et couvert compris. Si vous décidez de partager un plat, nous vous facturons CHF 6.00.

The prices of our dishes are per person including service and place setting. If you decide to share a dish, we charge you CHF 6.00.