



Bienvenue à l'Adler Adelboden, chers hôtes.

Welcome to the Adler Adelboden, dear guests

L'été touche peu à peu à sa fin. Les arbres et les prairies se parent des belles couleurs de l'automne. Les sommets des montagnes sont poudrés de blanc et les températures baissent. Les chasseurs se préparent pour la chasse et plus d'un randonneur trouve de délicieux cèpes ou chanterelles dans la forêt.

Summer is gradually coming to an end. The trees and meadows are turning into the beautiful colors of autumn. The mountain peaks are powdered white and the temperatures are dropping. The hunters get ready for the hunt and many a hiker finds delicious porcini mushrooms or chanterelles in the forest.

Chez nous aussi, à l'Adler, l'automne fait son apparition : La cuisine fait mijoter du chou rouge et du civet de chamois, on met en conserve des pommes, des quetsches et des potirons, on fait mijoter du chou rouge et on prépare une soupe de potiron. Le service distribue des couvertures sur la terrasse et allume le soir la cheminée, qui invite à s'attarder avec un verre de vin rouge.

Autumn also arrives here at the Adler: The kitchen pickles red cabbage and jugged chamois, apples, plums and pumpkin are preserved, red cabbage is stewed and pumpkin soup is cooked. The waiters spread blankets on the terrace and light the fireplace in the evening, inviting you to linger with a glass of red wine.

Côté culinaire, l'automne est plein de couleurs et de saveurs - la plus belle période de l'année ! Nous sommes très heureux de vous emmener dans ce voyage gustatif : Que ce soit au restaurant ou sur la terrasse, en dégustant un repas automnal accompagné d'un bon vin, ou à la réception, où l'on vous recommandera le prochain itinéraire de randonnée, sur lequel vous trouverez peut-être quelques champignons.

In culinary terms, autumn is full of colors and flavors - the most beautiful time of the year! We look forward to taking you on this journey of taste: Be it in the restaurant or on the terrace with autumnal food and good wine, or at reception, where you will be recommended the next hiking route, on which you might also find a few mushrooms.

Nous sommes heureux de vous accueillir chez nous.

Thank you for staying with us.

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



végétarien
vegetarian



végan
vegan

Vous reconnaîtrez nos plats végétariens & végans 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 d'automne
abricots confits | chèvre | noix | dressing aux noisettes
Autumnal salad
pickled apricots | goat cheese | nuts | hazelnut dressing

16.00

Salade de doucette
Croûtons | lard | œuf
Field salad
Croûtons | bacon | egg

14.00



végan possible
vegan possible

Salade verte
Green salad

8.50

Salades mêlées du buffet
Tous les soirs, sauf le samedi
Mixed salads from the buffet
Every evening except Saturdays

15.00

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*

Consommé de gibier | œuf de caille
Clear game soup | quail egg

9.90



Soupe de courge | huile de courge | graines de courge
Pumpkin soup | pumpkin seed oil | pumpkin seeds

9.50



Soupe du jour
Soupe of the day

8.50

Bouillon aux célestines *ou* aux pois chiches frits
Bouillon with homemade sliced pancakes or with fried batter pearl

7.00

Spécialités de chasse. | *Game specialties.*

Plats principaux | *Main dishes*

	petit <i>small</i>	grand <i>big</i>
Selle de cerf suisse jus de chasse Spätzlis faites maison ragoût de prunes <i>Swiss saddle of venison juice</i> <i>Homemade spätzlis plum stew</i>		56.00
Escalope de chevreuil suisse sauce crème aux chanterelles Spätzlis faites maison chou rouge choux de Bruxelles châtaignes <i>Swiss deer escalope cream sauce with chanterelles</i> <i>Homemade spätzlis red cabbage brussels sprouts chestnuts</i>	42.00	46.00
Civet de cerf de Kandertal lard petits oignons blancs Spätzlis faites maison chou rouge choux de Bruxelles châtaignes <i>Jugged venison from the Kandertal bacon pearl onions</i> <i>Homemade spätzlis red cabbage brussels sprouts chestnuts</i>	32.00	36.00
Perche de Frutigen Risotto aux chanterelles mascarpone mousse au thym <i>Perch from Frutigen</i> <i>Chanterelles risotto mascarpone thyme mousse</i>	39.00	43.00

Automnal. | *Autumnal.*

Végétarien et végan | *Vegetarian and vegan*

	petit <i>small</i>	grand <i>big</i>
 « Carrousel d'automne » Spätzlis faites maison chou rouge choux de Bruxelles châtaignes Pomme Mirza poire épicée prunes courge raisins figues <i>"Autumnal carousel"</i> <i>Homemade spätzlis red cabbage brussels sprouts chestnuts</i> <i>Mirza apple spiced pear plum pumpkin grape fig</i>	29.00	33.00
 Nouilles faites maison Pesto aux graines de courge champignons grillés <i>Homemade noodles</i> <i>Pumpkin seed pesto grilled mushrooms</i>	28.00	32.00
 Curry aux patates douces et à la courge Riz basmati <i>Pumpkin-sweet potato curry</i> <i>Basmati rice</i>	23.00	27.00

Légendaire. | *Legendary.*

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

Rando-Burger automnal de viande hachée de bœuf 35.00
Petits pains aux herbes alpines de chez Oester | cole slaw rouge
bolets | oignons rouges | sauce BBQ aux airelles rouges
Pommes frites

*Autumnal-hiking-beef burger
Buns with alpine herbs from Oester Bakery | red cole slaw
Boletus mushrooms | red onions | BBQ-sauce with mountain berries
French Fries*

Escalope de porc panée «Selle de vélo Adler» 32.00
Sauce aux airelles rouges | pommes frites
*Breaded pork escalope „Adler’s bicycle saddle“
Mountain cranberry sauce | French fries*

Saucisse à rôtir à la bière de montagne de la boucherie Gempeler 29.00
Rösti | sauce aux oignons
*With local Mountain beer grilled sausage from Gempeler Metzger
Roesti | onion sauce*

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.

- | | | |
|--|-------|-------|
| • Entrecôte de cerf Venison entrecôte | 200 g | 54.00 |
| | 400 g | 84.00 |
| • Filet de bœuf <i>Beef fillet</i> | 200 g | 56.00 |
| | 400 g | 86.00 |
| • Filet d'agneau suisse <i>Swiss Lamb fillet</i> | 200 g | 56.00 |

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*

Sauce faite maison :

Sauce BBQ, sauce curry, sauce à l'ail, sauce cocktail, sauce moutarde au miel, sauce tartare

Homemade sauce:

BBQ sauce, curry sauce, garlic sauce, cocktail sauce, honey mustard sauce, tartar sauce

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

„I ma nümm...“ petit | small grand | big

Gaufres fait maison
Compote de pommes et poires | sauce au cassis et chocolat
*Home made waffles
with apple and pear compote | chocolate and cassis sauce* 14.00

Parfait à la cannelle | Prunes au vin rouge
Cinnamon parfait | red wine plum 12.50

Coupe Nesselrode 6.90 10.50 13.00

Vermicelles | glace à la vanille | meringue | crème fouettée
*Coupe Nesselrode
Vermicelles | vanilla ice cream | meringue | whipped cream*

Vermicelles | crème fouettée 6.90 8.50 10.50
Vermicelles | whipped cream

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
Chevreuil / Cerf <i>Deer / Venison</i>	Suisse <i>Switzerland</i>	Platzhirsch Fleischspezialitäten, Lützelflüh Chasse locale <i>Local game</i>
Agneau Lamb	Suisse Switzerland Grande Bretagne GB	Traitafina, Lenzburg 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,</i> <i>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.