



Chers hôtes,
bienvenue dans l'hiver d'Adelboden.

La première neige nous a déjà fait trembler de joie. Notre joie face à la splendeur blanche et à tout ce qu'elle apportera : La magie des bougies pendant la période de l'Avent, le suspense des courses de Coupe du monde sur le légendaire Chuenisbärgli, le nouvel événement boutique ADELBODEN LIVE ! en mars et, bien sûr, une foule d'aventures pour les passionnés de sports de neige.

En tant qu'hôtel de sports d'hiver recommandé par Suisse Tourisme, nous ne nous contentons pas d'espérer un hiver riche en neige, mais nous contribuons à votre escapade en montagne par une hospitalité vécue et des moments de plaisir. Nous vous servons des plaisirs alpins associés à une touche de lointain, sans pour autant perdre le lien avec nos racines.

Ainsi, l'achat local est pour nous une évidence depuis longtemps. Cela nous enthousiasme toujours à nouveau, car ces cordées permettent de raconter des histoires. Nous sommes donc d'autant plus heureux de vous présenter pour la première fois une carte dont les produits de viande et de poisson sont tous originaires de Suisse.

Nous vous souhaitons de passer des heures agréables à l'Adler Adelboden - Nous sommes heureux de vous accueillir chez nous !

Dear guests,
welcome to the Adelboden winter

The first snow has already made us shiver with joy. Our joy in the white splendor and all that it will bring: Candlelight magic during Advent, excitement at the World Cup races on the legendary Chuenisbärgli, the new boutique happening ADELBODEN LIVE! in March and, of course, plenty of adventures for snow sports enthusiasts.

As a Snow Sports Hotel recommended by Switzerland Tourism, we not only hope for a snowy winter, but also contribute to your time out in the mountains with genuine hospitality and moments of enjoyment. We serve you alpine indulgence paired with a hint from afar, without losing touch with our roots.

Local sourcing has long been a matter of pride for us. It inspires us again and again, because these partnerships have stories to tell. We are now all the more delighted to be able to present you with a menu for the first time whose meat and fish products all have their origins in Switzerland.

We wish you an enjoyable time at the Adler Adelboden - we look forward to welcoming you!

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



végétarien
vegetarian



végan
vegan

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

Riche en vitamines. | *Rich in vitamins.*

Salades | *Salads*



Salade d'hiver 16.00
Filet d'oranges | fromage de chèvre | Noix grillés | Sauce aux noisettes
Winter salad
Orange filets | goat cheese | toasted nuts | hazelnut dressing

Salade de doucette 14.00
Croûtons | lard | œuf
Field salad
Croûtons | bacon | egg



végan possible
vegan possible

Salades verte 8.50
Green salad



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*

Potage d'orge de Grisons 11.00
Grisons barley soup



Soupe de pomme au céleri 9.50
Celery-apple soup



Soupe du jour 8.50
Soupe of the day

Bouillon aux célestines ou aux pois chiches frits 7.00
Bouillon with homemade sliced pancakes or with fried batter pearl

Généreux. | Hearty.

Plats principaux | *Main dishes*

	petit <i>small</i>	grand <i>big</i>
Entrecôte d'agneau suisse Jus de porto gratin de pommes de terre légumes d'hiver <i>Swiss lamb steak</i> <i>Portwine juice potato gratin winter vegetables</i>	52.00	56.00
Ragoût de bœuf de la ferme de Highlanders de Hari à Stiegelschwand Papardelle légumes d'hiver <i>Beef ragout from Hari's Highland Beef farm in Stiegelschwand</i> <i>Papardelle winter vegetables</i>	30.00	34.00
Sandre suisse Risotto aux betteraves mascarpone mousse au vin blanc <i>Swiss perch</i> <i>Beetroot risotto mascarpone white wine mousse</i>	39.00	43.00
Joues de porc braisées Papardelle légumes d'hiver <i>Slow cooked pork cheeks</i> <i>Papardelle winter vegetables</i>	26.00	30.00
 «Émincé zürichois» végétarien Émincé de soja oignons champignons rösti <i>Vegan «Zürcher Geschnetzeltes»</i> <i>Sliced soja onions mushrooms roesti</i>	32.00	36.00
 Risotto aux betteraves Mascarpone parmesan roquette <i>Beetroot risotto</i> <i>Mascarpone parmesan garden rocket</i>	28.00	32.00
 Curry à la courge et aux patates douces 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 hivernal de viande hachée de bœuf 35.00
Petits pains aux herbes alpines de chez Oester | cole slaw rouge
Oignons rouges | lard | fromage raclette | sauce BBQ | frites
Winter-hiking-beef burger
Buns with alpine herbs from Oester Bakery | red cole slaw
Red onions | bacon | raclette cheese | BBQ-sauce | French Fries

Escalope de porc panée «Selle de vélo Adler» 32.00
Airelles rouges | frites
Breaded pork escalope „Adler’s bicycle saddle“
Mountain cranberries | 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 Metzg
Roesti | onion sauce

Chaud. | *Hot.*

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, jus de porto et sauce béarnaise.

The tender meat is served on a hot stone with seasonal vegetable garnish, sides of your choice and café de Paris, portwine juice and béarnaise sauce.

- Filet de bœuf | *Beef fillet* 200 g 56.00
400 g 86.00
- Filet d'agneau | *Lamb fillet* 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 Basmati | *Basmati 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 bœuf, veau, porc 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, pork 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 Basmati | *Basmati 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

petit | *small* grand | *big*

Gaufres fait maison 14.00
Filets d'orange | sorbet à l'orange sanguine | sauce Grand Manier et à l'orange | crème
*Home made waffles
Orange filets | blood orange sorbet | Grand Manier orange sauce | cream*

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

*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 Fideco, Murten H&R Interlaken Traitafina, Lenzburg
Veau <i>Veal</i>	Suisse <i>Switzerland</i>	Metzgerei Fritz Gempeler, Adelboden Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Cerf <i>Deer</i>	Suisse <i>Switzerland</i>	Platzhirsch Fleischspezialitäten, Lützelflüh Chasse locale <i>Local game</i>
Agneau Lamb	Suisse Switzerland	Fideco, Murten Traitafina, Lenzburg
Lapin Rabbit	Suisse Switzerland	Hans Dauner, Wattenwil Fideco, Murten
Poulet Chicken	Suisse Switzerland	Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Produits carnés <i>Meat products</i>	production suisse <i>swiss production</i>	divers fournisseurs <i>different suppliers</i>
Poisson	Suisse	Sandre (élevage) Perche (élevage), omble bleu, saumon (élevage) , omble chevalier (élevage)
Fish	Switzerland	<i>Pike-perch (breed), Perch (breed), whitefish, salmon (breed), char (breed)</i>
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.