



Bienvenue à l'Adler Adelboden !

Peut-être que vous venez de nous rendre visite pour la première fois ou que vous faites partie des personnes qui vont et viennent régulièrement chez nous : En tant qu'hôtes, nous sommes heureux de vous accueillir.

Une équipe chaleureuse et ambitieuse anime notre maison jour après jour : Tandis que Nuno, notre chef de casseroles, veille avec ses collègues à l'ordre et à la propreté, Lisa et son équipe de réception vous accueillent en première ligne. Lorsque nos perles du petit-déjeuner vous serviront le "Zmorge", Alina, Tania, Conny & Co. secoueront probablement déjà les premiers coussins aux étages. Et pendant que la brigade de cuisine prépare les derniers menus de midi, nos masseuses Ursula, Caroline & Co. accueillent les premiers clients pour un massage bienfaisant.

Plus de 60 personnes venues de près ou de loin contribuent à ce que vous vous sentiez particulièrement bien chez nous. Pour nous, ces personnes, avec leur feu et leur passion, sont le meilleur ingrédient pour votre séjour de bien-être. Par les temps qui courent, il n'est pas du tout évident d'avoir de tels collaborateurs autour de soi et de pouvoir enthousiasmer les jeunes pour la plus belle branche du monde. Le fait qu'ils soient tous là nous rend fiers et heureux.

Nous vous souhaitons une agréable visite - merci de passer du temps avec nous.

*Welcome to the Adler Adelboden!*

*Perhaps you are visiting us for the first time or you are one of those guests who visit us regularly: As your hosts, we are delighted to welcome you.*

*A warm and ambitious team fills our hotel with life day in, day out: For example, while Nuno, our chef plongeur, and his boys ensure order and cleanliness in the background, Lisa and her reception team welcome you on the front line. When our breakfast ladies serve you "Zmorge", Alina, Tania, Conny & Co. are probably already fluffing the first pillows on each floor. And while the kitchen brigade prepares the last lunch menus, our masseuses Ursula, Caroline & Co. welcome the first guests for a soothing massage.*

*Over 60 people from near and far help to make you feel totally at ease here. For us, these people with their fire and passion are the best ingredient for your feel-good stay. In times like these, it is by no means a matter of course to have such employees around and to be able to inspire young people for what is probably the most beautiful industry in the world. The fact that they are all here makes us proud and happy.*

*Now we wish you an enjoyable visit - it's a pleasure that you are spending your time with us.*

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

#adleradelboden #myadelboden #feelthelove



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**



végan possible  
vegan possible

Salades verte  
*Green salad*

8.50

Salade de rampon au lard & œuf  
*Lamb's lettuce salad with bacon & egg*

9.50



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.*

## Raffiné. | *Refined.*

### Entrées | *Starters*

*Entrée | Starter*

Trilogie de carotte  
aux pourpier, raifort et viande séchée d'Adelboden  
*Trilogy of carrot  
with purslane, horseradish and dried meat from Adelboden* 18.00



Betteraves multicolores marinées  
au chèvre et à la noix  
*Colorful marinated beetroot  
With goat cheese and walnut* 13.00

## Délicieux. | *Flavorful.*

### Soupes | *Soups*



Soupe de betteraves rouges  
*Beetroot soup* 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

## Généreux. | Hearty.

### Plats principaux | *Main dishes*

	petit   <i>small</i>	grand   <i>big</i>
Saumon fumé au Chorizo, sauce tomates et lentilles Beluga <i>Smoked salmon and chorizo</i> <i>Tomato sauce and Beluga lentils</i>	39.00	43.00
Joues de bœuf braisées à la polenta au sauge et légumes de saison <i>Slow cooked beef cheeks</i> <i>with sage polenta and vegetables</i>	39.00	43.00
Ragoût de bœuf aux papardelle et légumes de saison <i>Swiss beef ragout</i> <i>with Papardelle and vegetables</i>	30.00	34.00
Escalope de porc à la crème aux nouilles et légumes de saison <i>Pork escalope with cream sauce</i> <i>with noodles and vegetables</i>	32.00	36.00

## Le bonheur sans viande. | *Meatless Joy.*

### Végétarien et végan | *Vegetarian and vegan*

petit | *small*

grand | *big*



«Émincé zürichois» végan  
Émincé de soja aux oignons & champignons, rösti  
*Vegan «Zürcher Geschnetzeltes»*  
*Sliced soja with onions & mushrooms, roesti*

32.00

36.00



Spaghettis «verde»  
à la ricotta & tomates de vigne marinées  
*Spaghetti «verde»*  
*with Ricotta & marinated vine tomatoes*

28.00

32.00



Curry fruité de légumes  
au riz sauvage  
*Fruity vegetable curry*  
*with wild rice*

23.00

27.00

## Léendaire. | *Legendary.*

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

Côtelette de veau aux croquettes de Rösti, chicorée braisée & sauce aux olives et sauge <i>Beef chop</i> <i>with Rösti croquettes, braised chicorée &amp; olive-sage-sauce</i>	42.00
Rando-Burger hivernal de viande hachée de bœuf Petits pains aux herbes alpines de chez Oester, Gorgonzola de la fromagerie Mani, Poivre vert, oignons rouges, lard Ketchup jaune au Gin et des frites <i>Winter-hiking-beef burger</i> <i>Buns with alpine herbs from Oester Bakery, Gorgonzola from Mani's dairy,</i> <i>Green pepper, red onions, bacon</i> <i>Yellow Gin-Ketchup and French fries</i>	35.00
Escalope de porc panée «Selle de vélo Adler» sauce au curry et pommes frites <i>Breaded pork escalope „Adler's bicycle saddle“</i> <i>with curry 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 &amp; onion sauce</i>	29.00

## 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, sauce béarnaise et chimichurri.

*The tender meat is served on a hot stone with seasonal vegetable garnish, sides of your choice and café de Paris, béarnaise sauce and 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 créole | *Dry 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 12.50  
*Selection of cheese from the region  
with chutney*

**Merveilleux. | Marvelous.**  
**Dessert | Dessert**

petit | *small*      grand | *big*

Petit gâteau Toblerone fait maison 14.00  
Glace pistache et salade de mangue et à la menthe  
Fraichement sorti du four pour vous en 20 minutes  
*Homemade Toblerone cake  
Pistachio ice cream and mango-mint-salad  
Freshly baked for you in 20 minutes.*

Panna Cotta 9.90  
Compote de prunes bleues  
*Panna Cotta  
Plum compot*



## 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:*

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