



Herzlich willkommen im Adler Adelboden, liebe Gäste

Der Sommer ist da und lässt unsere Herzen höherschlagen. Die Freude auf all die Abenteuer in den Bergen bringt uns ins Schwärmen und macht Lust auf mehr: Ob beim Wandern die Bergflora entdecken, sich mit einem Sprung in einen erfrischenden Bergbach beleben oder im Trailrunning eine neue Herausforderung suchen – in Adelboden geniessen wir einen Sommer voller Erlebnisse!

Auch kulinarisch feiern wir die sonnige Jahreszeit: Reife Tomaten aus dem Seeland, Limette oder Safran sommerlich leicht aufgeschäumt, fangfrischer Fisch als Knusperli oder Schweizer Fleisch in bester Qualität. Im Glas empfehlen wir Ihnen dazu unsere Lieblingstropfen aus dem Alpenraum. Wenn sich dann der Tag zu Ende neigt, servieren wir Ihnen gerne den passenden Drink zum Gipfelglücken.

Schön, sind Sie bei uns zu Gast.

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



vegetarisch



vegan

Unsere vegetarischen und veganen Gerichte erkennen Sie an diesen Icons.

Vitaminreich. Salate



Sommersalat
Kräutersalat | Cherrytomaten | Salatgurke | Feta | Sprossen | Mangodressing 16.00



Grüner Salat 8.50

Gemischte Salate vom Buffet 15.00
jeweils abends ausser samstags

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.

Genussvoll. Kalte Vorspeisen

Rindstatar 23.00
Brioche | Estragonglace | Gartenkräuter | Belperknolle



Auberginentatar 19.00
Knäckebrot | Dörrtomaten | Gartenkräuter



Schweizer Burrata 21.00
Seeland-Tomaten | Basilikum

Wohlschmeckend.

Suppe



Zucchinicremesuppe | Limettenschaum

9.50



Kaltes Tomatensüppchen mit Maracuja

9.50



Tagessuppe

8.50

Bouillon
mit hausgemachten Flädli *oder* Backerbsen

7.00

Sportlich.

Fitnesssteller

Wir servieren Ihnen einen bunten, gemischten Salatteller zu Ihrem Wunschgericht:

- Kalbssteak 200 g 54.00
Café de Paris
 - Entrecôte vom Rind 200 g 39.00
Café de Paris
 - Pouletbrust 160 g 34.00
Café de Paris
 - Hausgemachte Fischknusperli nach Fang 35.00
Tartaresauce
 - Gemüsebällchen 29.00
Kräuter-Crème fraîche
- + Pommes Frites als Beilage + 5.00



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.

Sommerlich. Hauptspeisen

	<i>klein</i>	<i>gross</i>
Kalbshohrückensteak Steinpilzsauce Bratkartoffeln Sommergemüse	46.00	50.00
Schweizer Felchenfilets Safranespuma Limettenrisotto Sommergemüse	37.00	41.00
Siedfleisch vom Rind Salzkartoffeln Suppengemüse Meerrettich	34.00	38.00
Schweinsrahmschnitzel Rahmsauce Butternudeln Sommergemüse	31.00	35.00
 vegan möglich		
Chili sin Carne Crème fraîche Baguette	28.00	32.00
		
Zweierlei Frutiger Tofu Kräuterespuma Bratkartoffeln Sommergemüse	34.00	38.00
		
Gemüsecurry Sesam-Pak Choi Basmatireis	32.00	36.00

Legendär. Die Adler-Klassiker

Sommerlicher Wander-Burger aus Hackfleisch vom Rind Oesters Alpenkräuterbrötchen Tomate Kopfsalat Coleslaw Speck Raclettekäse BBQ-Sauce Pommes frites	35.00
Paniertes Schweinsschnitzel „Adlers Velosattel“ Currysauce Pommes frites	32.00
Bärgbier-Bratwurst aus der Gempeler Metzg Rösti Zwiebelsauce	29.00

Meisterlich. Heisser Stein

Wir servieren Ihnen auf einem heissen Stein ein zartes Stück Fleisch mit saisonalem Gemüse, Beilage nach Wahl sowie mit Café de Paris, Chimichurri und Sauce Béarnaise.

• Rindsfilet	200 g	56.00
	400 g	86.00
• Kalbssteak	200 g	54.00
	400 g	84.00
• 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 Saucen:

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
Chutney

12.50

Verführerisch. Dessert

„I ma nümm...“

klein

gross

Erdbeerschnitte
Sorbet | Meringue | Crumble

14.00

Schokoladen-Variation
hausgemachte Sauerrahmglace

14.00

Coupe Romanoff

6.90

10.50

13.00

Portion Erdbeeren

8.00

9.50

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 tierischen Produkte 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
Lamm	Schweiz	Fideco, Murten Traitafina, Lenzburg
Poulet	Schweiz	Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Fleischerzeugnisse	Schweizer Produktion	Diverse Lieferanten
Fisch	Schweiz	Zander (Zucht), Egli (Zucht), Felchen (Wildfang), Lachs (Zucht), Saibling (Zucht)
Freiland Eier	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 & Sulfite.**

Bei Allergien & Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach den Möglichkeiten. Eine 100%ige Sicherheit können wir Ihnen nicht gewähren.

Anpassungswünsche

Bei der Gestaltung unserer Speisen verbindet unsere Küchenbrigade Kreativität und Handwerk, um Ihnen ein spannendes Geschmackserlebnis zu bieten. Wenn Sie Komponente beliebig auswechseln möchten, erlauben wir uns, Ihnen einen Zuschlag zu verrechnen.

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.