



Herzlich willkommen im Adler Adelboden, liebe Gäste

Der Sommer geht in die Verlängerung und beschenkt uns mit goldenen Stunden inmitten der Adelbodner Berge. Klare Luft und warmes Licht lassen die Natur noch einmal in vollen Farben erstrahlen – die perfekte Kulisse für Erlebnisse und Begegnungen.

Ob beim Swiss Chamber Music Festival mit kammermusikalischem Spitzennachwuchs, bei der genussvollen Kulinarik-Wanderung am 13. September 2025 oder beim Wildstrubel by UTMB vom 18. bis 21. September 2025, wenn Trailrunner zwischen Wallis und Bern an ihre Grenzen gehen – der Spätsommer in Adelboden steckt voller Höhepunkte.

Wer es ruhiger mag, geniesst Wanderungen durch duftende Wälder, Biketouren über blühende Alpen oder einfach die Aussicht und Geselligkeit auf unserer Sonnenterrasse.

Der Adler Adelboden ist Ihr Zuhause für Kulinarik, Entspannung und Genuss in dieser besonderen Jahreszeit.

Wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heissen.

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

PS: Möchten Sie mehr erfahren? Gerne zeigen wir Ihnen nach Verfügbarkeit eines unserer Zimmer und verraten Ihnen mehr über unser Haus.



vegetarisch



vegan

Unsere vegetarischen und veganen Gerichte erkennen Sie an diesen Icons.

## Vitaminreich. Salate



Spätsommersalat  
Kräutersalat | Cherrytomaten | Steinpilz | Mozzarella | Sprossen | French Dressing 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

## Wohlschmeckend. Suppe



Zucchini cremesuppe | Limettenschaum

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:

- 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>
Rindshohrückensteak Steinpilzsauce   Bratkartoffeln   Sommergemüse	38.00	42.00
Schweizer Felchenfilets Safranespuma   Limettenrisotto   Sommergemüse	37.00	41.00
Schweinsrahmschnitzel Rahmsauce   Butternudeln   Sommergemüse	31.00	35.00
 Chili sin Carne Crème fraîche   Baguette <small>vegan möglich</small>	28.00	32.00
 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
• 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

*„Ima nümm...“*

*klein*

*gross*

Aprikose  
Sorbet | Kompott | Quark | Mandelkrokant

14.00

Schokoladen-Variation  
Hausgemachte Sauerrahmglace

14.00

*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)
Freilandeier	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.