

hiesig.

Kulinarischer Herbst mit Wildspezialitäten aus der Region



Liebe Adler-Gäste

Es wäre schlicht und einfach gelogen, wenn wir Ihnen erzählen würden, dass uns der Herbst kulinarisch keine Freude bereitet. Während sich die Natur draussen in allen Farben präsentiert, bietet sich uns eine Fülle von Aromen in unmittelbarer Umgebung.

Gerade in der goldenen Jahreszeit werden diese Produkte oftmals direkt von Urproduzenten in unsere Küche geliefert. So bringt beispielsweise Jäger Hans dem Küchenchef voller Freude die in den Spissen erlegten Gämse, Paul liefert Kürbisse direkt vom Feld, und Ilse wandert mit einem Korb voller Pilze aus den Adelbodner Wäldern direkt in die Küche. Überbracht werden meist nicht nur die Produkte, sondern auch ihre Geschichten – eine wahre Freude!

Mit viel Hingabe entstehen daraus in unserer Küche herbstliche Genüsse, die wir Ihnen mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Co. servieren. Bewusst nur für kurze Zeit, dafür mit aller Ursprünglichkeit und 100 % Schweiz.

Wenn Sie sich genauso darüber freuen wie wir, ist uns der Herbstzauber gelungen. Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Karin & Mathias Fankhauser- Zenhäusern
Gastgebende

Stefan Steiner
Küchenchef



vegetarisch



vegan

Unsere vegetarischen und veganen Gerichte
erkennen Sie an diesen Icons.

Vitaminreich. Salate



Herbstsalat
Blattsalat | Feigen | Ziegenkäse | Geröstete Nüsse | Holunderdressing

16.00

Nüsslisalat
Croûtons | Speck | Ei

14.00



vegan möglich

Grüner Salat

8.50

Gemischte Salate vom Buffet
jeweils abends ausser samstags

15.00

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.

Wohlschmeckend. Suppen



Randenschaumsüppchen | Sauerrahmeis

10.50



Kürbissuppe | Wasabischaum | Kürbiskernöl

9.50

Tagessuppe

8.50

Bouillon
mit hausgemachten Flädli oder Backerbsen

7.00

Wild.

Hauptspeisen

	<i>klein</i>	<i>gross</i>
Schweizer Hirschrücken Wildjus Hausgemachte Spätzli Rotkraut Rosenkohl Maroni Mirzaapfel		56.00
Schweizer Rehschnitzel Pfifferlingrahmsauce Hausgemachte Spätzli Rotkraut Rosenkohl Maroni Mirzaapfel	42.00	46.00
Schweizer Gempfeffer Speck Silberzwiebeln Hausgemachte Spätzli Rotkraut Rosenkohl Maroni Mirzaapfel	40.00	44.00
Frutiger Egli Pfifferlingrisotto Mascarpone Thymianschaum	39.00	43.00

Herbstlich.

Vegetarisch und vegan

	<i>klein</i>	<i>gross</i>
 «Herbstkarussell» Hausgemachte Spätzli Rotkraut Rosenkohl Marroni Mirzaapfel Gewürzbirne Pflaumen Kürbis Trauben Feigen	29.00	33.00
 Hausgemachte Steinpilztortellini Nussbitterschaum	34.00	38.00
 Kürbis-Süsskartoffelcurry Basmatireis	23.00	27.00

Legendär.

Die Adler-Klassiker

Herbstlicher Wander-Burger aus Rinds-Hackfleisch Oester's Alpenkräuterbrötchen Roter Coleslaw Steinpilze Rote Zwiebeln Preiselbeer-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

Herzhaft.

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.

• Hirschentrecôte	200 g	54.00
• Rindsfilet	200 g	56.00
• Lammnierstück	200 g	56.00

Dazu servieren wir Ihnen die Beilage Ihrer Wahl:

- Pommes frites
- Röstikroketten
- Butternudeln
- Reis

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
- Reis

Hausgemachte Sauce:

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
mit Chutney

12.50

Himmlisch. Dessert

„I ma nümm...“

klein

gross

Marroni-Panna Cotta
Portweinfeigen

12.00

Zwetschge
Sorbet | Kompott | Zimt | Mandel

14.00

Coupe Nesselrode
Vermicelles | Vanilleglace | Meringues | Schlagrahm

6.90

10.50

13.00

Vermicelles | Schlagrahm | Meringues

6.90

8.50

10.50

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 Fleisch- und Fischprodukte haben folgenden Ursprung:

Rind / Schwein	Schweiz	Metzgerei Fritz Gempeler, Adelboden H&R Interlaken Traitafina, Lenzburg
Kalb	Schweiz	Metzgerei Fritz Gempeler, Adelboden Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Reh / Hirsch / Gämse	Schweiz	Heimische Jagd Platzhirsch Fleischspezialitäten, Lützelflüh
Lamm	Schweiz	Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Poulet	Schweiz	Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Fleischerzeugnisse	Schweizer Produktion	Diverse Lieferanten
Fisch	Schweiz	Zander (Zucht), Egli (Zucht), Felchen, Lachsforelle, Saibling (Fangart auf Anfrage)
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.