

winterlust.

Ein kulinarisches Hoch auf den Adelbodner Winter.



Liebe Adler-Gäste

Spüren Sie dieses feine Knistern in der Luft, das kalte Wintertage begleitet? Dieses Gefühl, das die Sehnsucht nach Erlebnissen weckt und den Adelbodner Winter so unverwechselbar macht.

Ob frische Spuren im Schnee, Freiheit auf der Piste oder Sonnenmomente über den Gipfeln – der Winter schenkt unzählige Möglichkeiten für Ihre ganz persönliche (R)auszeit. Und nach einem aktiven Tag am Fusse des Wildstrubels meldet sich der wohlverdiente Appetit.

Mit Leidenschaft und Hingabe hat unsere Küchenbrigade eine Speisekarte gestaltet, die den Adelbodner Winter kulinarisch zelebriert: wärmende Suppen, Geschmortes, Wintergemüse wie Randen und Federkohl oder ein Gratin frisch aus dem Ofen. Herzhaft nährend für Körper und Seele – und doch mit einem Hauch von Ferne. Gerne empfehlen wir Ihnen dazu die passende Begleitung im Glas.



Bei aller Liebe zur weissen Pracht sind unsere Wintertage gezählt: Wir verabschieden uns bereits am 22. März 2026 vorzeitig in eine längere Schliessungsphase und widmen uns bis Ende Mai der ersten Etappe unseres umfangreichen Bauprojekts. Möchten Sie mehr erfahren? Scannen Sie einfach den QR-Code oder sprechen Sie uns gerne an.

Wir freuen uns aber nun, dass Sie bei uns zu Gast sind.

 
Karin & Mathias Fankhauser-Zenhäusser
Gastgebende


Stefan Steiner
Küchenchef


vegetarisch


vegan

Unsere vegetarischen und veganen Gerichte
erkennen Sie an diesen Icons.

vitaminreich.

Salate

	Wintersalat Orangenfilet Ziegenkäse geröstete Nüsse Haselnussdressing	16.00
	Grüner Salat	8.50
vegan möglich	Gemischte Salate vom Buffet <i>jeweils abends ausser samstags</i>	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.

gaumenfreudig.

Vorspeisen

	Lostallo-Lachs Kürbis Yuzu Shiso	24.00
	Randen-Variation Carpaccio Eingelegtes Püree Yuzu	18.00

köstlich.

Suppen

	Pastinaken-Birnensuppe	9.50
	Tagessuppe	8.50
	Bouillon mit hausgemachten Flädli oder Backerbsen	7.00

meisterhaft.
Hauptspeisen

klein gross

Lammentrecôte Portweinjus Kartoffelgratin Wintergemüse		56.00
Ragout von Hari's Highland Beef aus dem Stiegelschwand Kartoffelpüree Wintergemüse	30.00	34.00
Ossobuco vom Kalb Gremolata Salbeipolenta Schmorgemüse	36.00	40.00
Zander Randenrisotto Mascarpone Sakeschaum	39.00	43.00
 Zweierlei Frutiger Tofu Sakeschaum Salbeipolenta Wintergemüse	34.00	38.00
 Blumenkohl-Quinoacurry	24.00	28.00
 Randen-Gnocchi Kräuterschaum Federkohl	25.00	29.00

authentisch.

Die Adler-Klassiker

Winterlicher Wander-Burger aus Rinds-Hackfleisch Oester's Alpenkräuterbrötchen Coleslaw Rote Zwiebeln Raclettekäse Speck BBQ-Sauce Pommes frites	35.00
Paniertes Schweinsschnitzel „Adlers Velosattel“ Currysauce Pommes frites	32.00
Bärbier-Bratwurst aus der Metzgerei Lengacher Rösti Zwiebelsauce	29.00

herhaft.

Heisser Stein

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

- Rindsfilet 200 g 56.00
- Lammnierstück 200 g 56.00

Dazu servieren wir Ihnen die Beilage Ihrer Wahl:

- Pommes frites
- Röstkroketten
- Butternudeln
- Reis

köchelnd. 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

verführerisch.

Dessert

„I ma nümm...“

klein

gross

Orangen-Tiramisu

9.50

12.00

Gebrannte Crème

9.50

Coupe Nesselrode

6.90

10.50

13.00

Vermicelles | Vanilleglace | Meringues | Schlagrahm

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 Lengacher, Aeschi, Fideco, Murten H&R Interlaken Traitafina, Lenzburg
Kalb	Schweiz	Metzgerei Lengacher, Aeschi Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Wild	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)
Freilandküken	Schweiz	H&R Interlaken, Burn's Hofladen, Adelboden
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.