

Wo Bergluft Flügel verleiht.

Der Sommer im Adler Adelboden



Liebe Adler-Gäste

In den vergangenen Wochen haben wir uns herausgeputzt. Sicherlich ist Ihnen unsere neue Adlerstube als Treffpunkt bereits aufgefallen. Doch auch im Hintergrund wurde viel investiert: Die Haustechnik wurde den heutigen Betriebsanforderungen angepasst, zeitgemässe Räumlichkeiten für unsere Mitarbeitenden geschaffen, Nebenräume neu organisiert und nicht zuletzt eine neue Küche realisiert.

Nun sind wir in gewohnter Frische zurück und schreiben ein weiteres genussvolles Kapitel. Im Zentrum stehen Produkte aus der Region, saisonale Gaumenfreuden und ein bewusster Umgang mit hochwertigen Zutaten – vom Frühstück bis zum Abendessen.

Bei uns verschmelzen gelebte Gastfreundschaft, authentischer Genuss und eine lebendige Wohlfühlatmosphäre zum stimmigen Gesamterlebnis – Zutaten für grosse und kleine Auszeiten, die in Erinnerung bleiben.

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

Karin & Mathias Fankhauser- Zenhäusern
Gastgebende



vegetarisch



vegan

Unsere vegetarischen und veganen Gerichte
erkennen Sie an diesen Icons.

vitaminreich. Salate



Sommersalat
Cherrytomaten | Wassermelone | geröstete Kerne | Kresse | Himbeerdressing

16.00



Grüner Salat

8.50

vegan möglich

Gemischte Salate vom Buffet
jeweils abends ausser samstags

15.00

Wählen Sie zwischen Himbeerdressing, französischer Salatsauce oder rein pflanzlichem italienischem Dressing aus. Gerne servieren wir Ihnen den Salat auch einfach mit Öl und Essig.

köstlich. Suppen



Saisonale Suppe mit Gemüse direkt vom Hof

9.50



Tagessuppe

8.50

Hausgemachte Rindsbouillon
mit Flädli

7.50

gaumenfreudig. Vorspeisen

„Vitello Alpino“ 22.00
Rosa Kalbsbraten | Räucherforelle-Mayonnaise
Eingelegte rote Zwiebeln | Kapernapfel



Schweizer Burrata 21.00
Seeland-Tomaten | Basilikum



Gemüse-Variation mit hausgemachtem Knäckebrot 18.00
gepickelt | gebraten | eingelegt | Püree | Chips

sommerlich. Fitnessteller

Wir servieren Ihnen einen bunten, gemischten Salatteller zu Ihrem Wunschgericht mit dem Dressing Ihrer Wahl:

- Rinds Entrecôte 200g 46.00
Café de Paris-Butter
- Fischknusperli nach Fang 200g 36.00
Tartarsauce
- Pouletbrust 160g 34.00
Café de Paris-Butter



- Blumenkohlschnitzel 160g 32.00
Chimichurri

Wählen Sie zwischen Himbeerdressing, französischer Salatsauce oder rein pflanzlichem italienischem Dressing aus. Gerne servieren wir Ihnen den Salat auch einfach mit Öl und Essig.

meisterhaft.

Hauptspeisen

	<i>mini</i>	<i>maxi</i>
Entrecôte von Rind Café de Paris Rosmarinkartoffeln Saisongemüse		46.00
Fisch nach Fang Zitronenthymian-Risotto Kerbel-Weissweinespuma	38.00	42.00
Gebratene Pouletbrust Trüffeljus Tessiner Polenta Saisongemüse	36.00	40.00
Adler-Burger mit Rind von der Metzgerei Lengacher Oester's Alpenkräuterbrötchen Eingelegte rote Zwiebeln Rucola Tomate Speck Greyerzer hausgemachtes Ketchup Pommes frites		35.00
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Saisongemüse Currysauce		32.00
Simmentaler Bier-Bratwurst aus der Metzgerei Lengacher Rösti Zwiebelsauce		29.00
 Gemüseravioli von Pablo Kräuterpesto	27.00	31.00
 Auberginen-Zucchettiröllchen gefüllt mit veganem Ricotta von New Roots Kräuter-Couscous Trockentomatenschaum	27.00	31.00
 Tessiner Polenta Ratatouille Parmesanespuma Rucola	26.00	30.00

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, Trüffeljus und Chimichurri.

- | | | |
|-----------------|-------|-------|
| • Rindsfilet | 200 g | 56.00 |
| • Lammnierstück | 200 g | 56.00 |

Dazu servieren wir Ihnen die Beilage Ihrer Wahl:

- Pommes frites
- Röstikroketten
- Tagliatelle

immer samstags.

Adler-Fleischfondue vom Buffet

Am Samstagabend servieren wir Ihnen im Restaurant «Vogellisi» unser legendäres Adler-Fondue.

Als Vorspeise servieren wir Ihnen einen grünen oder gemischten Salat aus der Küche. Anschliessend bedienen Sie sich am Buffet und garen erstklassigen Häppchen von Rind, Kalb, Schwein und Poulet sowie Gemüse in würziger Bouillion am Tisch.

Dazu gibt's hausgemachte Saucen und wir servieren Ihnen Beilagen Ihrer Wahl:

- Pommes frites
- Röstikroketten
- Butternudeln
- Reis

65.00
pro Person

rezent. Käse



Käseauswahl aus der Region
mit Chutney

12.50

verführerisch. Dessert

„I ma nümme...“

mini

maxi

Aprikosen-Tiramisu

9.50

12.50

Kirsche
Kirschenkuchen | eingelegte Kirschen | 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 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)
Freiland Eier	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.