Ein gut gehütetes Geheimnis.

Der Herbst im Adler Adelboden

Manche behaupten, zwischen Sommer und Winter gäbe es in Adelboden nichts.
Andere wissen, wie schön es gerade jetzt bei uns ist.
Und wir sind überzeugt, es ist ein gut gehütetes Geheimnis.

Willkommen im Herbst, liebe Adler-Gäste!

Was die goldene Jahreszeit alles mit sich bringt, lässt sich kaum auf einer einzigen Postkarte festhalten: glitzernder Tau an den Bergflanken, der Duft von Pilzen in herbstlichen Wäldern, der Gruss eines Jägers auf der Pirsch und vom Gipfel freie Sicht über das Nebelmeer.

Genauso bunt und abwechslungsreich zeigt sich der Herbst auf unserer Speisekarte: Die Kürbisse sind vom Feld in die Küche gewandert, Birnen wurden eingemacht, Wild aus Schweizer Jagd – am liebsten von Jägern aus der Region – wird verarbeitet und die Spätzli sind bei uns natürlich hausgemacht. Der erste Glühwein ist gekocht und an der Vermicelles-Presse trainiert unsere Küchenbrigade ganz nebenbei täglich ihre Oberarme.

Eigentlich viel zu schön, um sich den Herbst entgehen zulassen.

Wir freuen uns, 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 Eingelegte Feigen | Ziegenkäse | Trauben | geröstete Nüsse | Kürbiskerndressing	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 Kürbiskerndressing, französischer Salatsauce oder rein pflanzlichem italienischem Dressing aus. Gerne servieren wir Ihnen den Salat auch einfach mit Öl und Essig.

köstlich.
Suppen

Kürbissuppe Kürbiskerne | Kürbiskernöl	9.50
Tagessuppe	8.50
Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli	7.50

gaumenfreudig.
Vorspeisen

Rindstatar Hausgemachtes Brioche | Trüffel | Kürbis	25.00
Randen-Variation Carpaccio | gepickelt | Sauerrahmglace | Orange	18.00

Alle Preise verstehen sich pro Person in CHF und inklusive MwSt.

meisterhaft.
Hauptspeisen

	mini	maxi
Schweizer Hirschrücken | Brombeerjus Serviettenknödel | Rotkraut | Maroni		56.00
Schweizer Rehschnitzel | Pfifferlingrahmsauce Hausgemachte Spätzli | Rotkraut | Maroni	42.00	46.00
Schweizer Gemspfeffer | Speck | Silberzwiebeln Hausgemachte Spätzli | Rotkraut | Maroni	40.00	44.00
Fisch nach Fang Kürbisrisotto | Mascarpone | Thymianschaum	38.00	42.00
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites | Saisongemüse | Currysauce		32.00
Adler-Burger mit Rind von der Metzgerei Lengacher Oester's Alpenkräuterbrötchen | Roter Coleslaw | Steinpilze Speck | Raclettekäse | Preiselbeeren-BBQ-Sauce Pommes frites		35.00
Randen-Gnocchipfanne Saisonales Gemüse | Pinienkerne	27.00	31.00
Serviettenknödel Waldpilze | Parmesanespuma | geröstete Haselnüsse	26.00	30.00
«Herbstkarussell» Hausgemachte Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Maroni Mirzaapfel | Gewürzbirne | Pflaumen | Kürbis	29.00	33.00

Alle Preise verstehen sich pro Person in CHF und inklusive MwSt.

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, Brombeerjus und Chimichurri.

• 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
- Spätzli

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 erstklassige Häppchen von Rind, Kalb, Schwein und Poulet sowie Gemüse in würziger Bouillon am Tisch.

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

- Pommes frites
- Röstikroketten
- Butternudeln
- Reis

65.00
pro Person

Alle Preise verstehen sich pro Person in CHF und inklusive MwSt.

rezent.
Käse

Käseauswahl aus der Region mit Chutney		12.50

verführerisch.
Dessert

	„I ma nümm…“	*mini*	*maxi*
Panna Cotta Rotweinzwetschgen			12.00
Birne Sorbet | Tartelette | Chips			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.

Alle Preise verstehen sich pro Person in CHF und inklusive MwSt.

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)
Freilandeier	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 eine 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.