



Bienvenue chez nous, à l'Adler Adelboden

L'été, même arrivant lentement à sa fin, continue à illuminer nos montagnes de ses lumières dorées. Le ciel clair et les doux rayons du soleil de cette fin d'été colorent une dernière fois avant l'automne nos magnifiques paysages – de parfaites conditions pour expérimenter et faire des rencontres.

Que ce soit au Swiss Chamber Music Festival, à la gourmande randonnée culinaire du 13 septembre ou encore au Wildstrubel UTMB du 18 au 21 septembre, soyez en sûrs, la fin d'été à Adelboden est pleine surprises et d'événements.

Si vous préférez le calme, profitez de randonnées au sein des forêts odorantes, de tours à vélo à travers les alpes florissantes ou détendez vous tout simplement sur notre belle terrasse ensoleillée.

L'Adler Adelboden est votre chez vous en cette saison si particulière.

Nous sommes heureux de vous compter parmi nous.

Dear guests, welcome at Adler Adelboden

Summer is coming to an end and is gifting us with golden hours in the middle of the Adelboden mountains. Clear air and warm lights bring the nature to sparkle on last time before fall – being the perfect backdrop for experiences and meetings.

Weather at the Swiss Chamber Music Festival, at the savoury culinary hike on September 13, or at the Wildstrubel UTMB from September the 18 until 21, the late summer in Adelboden is for sure full of highlights.

Who likes it more relaxed, can enjoy a hike through fragrant forests, a bike tour on top of blooming alps or just enjoy our sunny terrace with mountain view.

The Adler Adelboden is your home during this very special season.

It is a pleasure to have you as our guests.

Karin & Mathias Fankhauser-Zenhäusern
Vos hôtes avec l'équipe fantastique de l'Adler
Your hosts with the fantastic Adler-team



végétarien
vegetarian



végan
vegan

Vous pouvez reconnaître nos plats végétariens et végétariens grâce à ces icônes.
You recognize our vegetarian and vegan dishes by these icons.

Riche en vitamines.

Salades



végan possible

Salade d'été tardive
Salade d'herbes fines | Tomates cerises | Cèpes | Mozzarella | Pousses
Sauce française 16.00



végan possible

Salade verte 8.50

Salades mêlées du buffet 15.00
Tous les soirs sauf le samedi

Choisissez entre notre sauce maison, la sauce française et la vinaigrette végane italienne. Si vous préférez, nous pouvons vous servir la salade simplement avec de l'huile et du vinaigre

Savoureux.

Entrées froides

Tartare de bœuf 23.00
Brioche | Glace à l'estragon | Herbes fines du jardin | Belperknolle



Tartare d'aubergine 19.00
Crackers aux graines | Tomates séchées | Herbes fines du jardin

Rich in vitamins.

Salads



vegan possible

Late summer salad
Herb salad | Cherry tomatoes | Porcini mushrooms | Mozzarella
Sprouts | French dressing

16.00



vegan possible

Green salad

8.50

Mixed salads from the buffet

15.00

Every evening except Saturdays

*Choose between our house dressing, French dressing, and the vegan Italian dressing.
Depending on your preference, we also serve the salad with oil and vinegar only.*

Delightful.

Cold starters

Beef tatar
Brioche | Estragon ice cream | Garden herbs | Belperknolle

23.00



Eggplant tatar
Crispbread | Dried tomatoes | Garden herbs

19.00

Délicieux.

Soupe



Velouté de courgette | Emulsion au citron vert 9.50



Soupe du jour 8.50

Bouillon 7.00
aux célestines *ou* aux pois frites

Sportif.

Assiette fitness

Nous vous servons une assiette de salades variées pour accompagner le plat de votre choix :

- Poitrine de poulet 160 g 34.00
Café de Paris
- Croustillant de poisson en fonction de la pêche du jour 35.00
Sauce tartare
- Boulettes de légumes 29.00
Crème fraîche aux fines herbes



+ Pommes frites comme accompagnement + 5.00

Choisissez entre notre sauce maison, la sauce française et la vinaigrette végétale italienne. Si vous préférez, nous pouvons vous servir la salade simplement avec de l'huile et du vinaigre.

Flavorful.

Soups



Zucchini cream soup | Lime foam

9.50



Soup of the day

8.50

Bouillon
with homemade sliced pancakes *or* with fried batter pearl

7.00

Sporty.

Fitness-plate

We serve you a colourful mixed salad plate with your desired dish:

- Chicken breast 160 g 34.00
Café de Paris
- Homemade fish crisps depending on the daily fishing 35.00
Tartar sauce
- Vegetable balls 29.00
Herb-Crème fraîche
- + French fries as a side dish + 5.00



*Choose between our house dressing, French dressing, and the vegan Italian dressing.
Depending on your preference, we also serve the salad with oil and vinegar only.*

Estival.

Plats principaux

petit grand

Côte couverte de boeuf
Sauce aux cèpes | Pommes de terre sautées | Légumes d'été

38.00 42.00

Filets de fera suisse
Espuma au safran | Risotto au citron vert | Légumes d'été

37.00 41.00

Escalope de porc
Sauce à la crème | Nouilles au beurre | Légumes d'été

31.00 35.00



végan possible

Chili sin Carne
Crème fraîche | Baguette

28.00 32.00



Curry de légumes
Pak Choi et sésame | Riz basmati

32.00 36.00

Summery.

Main dishes

	<i>small</i>	<i>large</i>
Beef prime ribs steak Porcini mushroom sauce Fried potatoes Summer vegetables	38.00	42.00
Swiss perch fillets Saffron foam Lime risotto Summer vegetables	37.00	41.00
Pork escalope Cream sauce Butter noodles Summer vegetables	31.00	35.00
 vegan possible Chili sin Carne Crème fraîche Baguette	28.00	32.00
 Vegetable curry Sesame-Pak Choi Basmati rice	32.00	36.00

Légendaire.

Les classiques de l'Adler

Rando-Burger estival de viande hachée de bœuf Petit pain aux herbes alpines de chez Oester Tomate Laitue Coleslaw Bacon Fromage à raclette Sauce BBQ Pommes frites	35.00
Escalope de porc panée «Selle de vélo Adler» Sauce au curry Pommes frites	32.00
Saucisse à rôtir à la bière de montagne de la boucherie Gempeler Rösti Sauce aux oignons	29.00

Généreux.

Pierre chaude

Nous vous servons un morceau de viande sur pierre chaude, des légumes de saison, accompagnement de votre choix et Café de Paris, sauce Chimichurri et sauce Béarnaise.

• Filet de bœuf	200 g	56.00
	400 g	86.00
• Filet d'agneau	200 g	56.00

Choisissez votre accompagnement :

- Pommes frites
- Croquettes de rösti
- Nouilles au beurre
- Riz basmati

Legendary.

The Adler-classics

Summer hiking beef burger Oester's bakery alpine herbs buns Tomato Lettuce Coleslaw Bacon Raclette cheese BBQ sauce French fries	35.00
Breaded pork escalope "Adler's bicycle saddle" Curry sauce French fries	32.00
With local mountain beer grilled sausage from Gempeler's butcher shop Rösti Onion sauce	29.00

Hearty.

Hot stone

The tender meat is served on a hot stone with seasonal vegetables, the side of your choice and Café de Paris, Chimichurri and Béarnaise sauce.

• Beef fillet	200 g	56.00
	400 g	86.00
• Lamb fillet	200 g	56.00

Choose between the following sides:

- French fries
- Rösti croquettes
- Butter noodles
- Basmati rice

Mijoté.

Fondue à la viande

Fondue à la viande à discrétion
(à partir de 2 personnes)

65.00
par personne

À midi, nous vous servons une salade verte ou mêlée en entrée. Le soir, du dimanche au vendredi, vous pouvez vous servir au buffet de salades.

Comme plat principal, vous pouvez faire mijoter des morceaux de viande de bœuf, veau, porc et poulet dans un bouillon aromatisé. Nous vous servons différentes sauces et les accompagnements de votre choix :

- Pommes frites
- Croquettes de rösti
- Nouilles au beurre
- Riz basmati

Sauces maison :

Sauce BBQ, sauce curry, sauce à l'ail, sauce cocktail, sauce miel-moutarde, sauce tartare

Profitez le samedi soir de notre fondue à la viande au buffet et nous vous servons la salade de notre cuisine.

Simmering.

Meat fondue

Meat fondue as much as you like
(Minimum 2 people)

65.00
per person

As a first course, we serve you at lunchtime a green or mixed salad, in the evening, from Sunday to Friday, you may serve yourself at the salad buffet.

As a main course, enjoy the best available meat bites: beef, veal, pork and chicken, which you can cook to your own taste in a delicious clear broth. You can choose between the following sides:

- French fries
- Rösti croquettes
- Butter noodles
- Basmati rice

Homemade sauces:

BBQ sauce, curry sauce, garlic sauce, cocktail sauce, honey-mustard sauce, tartare sauce

On Saturday evening, you can enjoy our meat fondue off the buffet, and we serve you the salad from the kitchen.

Corsé. Fromage



Sélection de fromages de la région
Chutney

12.50

Merveilleux. Dessert

Abricot
Sorbet | Compote | Fromage blanc | Croustillant amandes

14.00

Variation du chocolat
Glace au fromage blanc faite maison

14.00

Vous trouverez des coupes & d'autres desserts de rêve dans notre carte des desserts.

Swiss. Cheese



Cheese selection from the region
Chutney

12.50

Marvelous. Dessert

Apricot
Sorbet | Compote | Quark | Almondcrisp

14.00

Chocolate variation
Homemade sour cream ice cream

14.00

Coupes and other dessert dreams can be found in our dessert menu.

A l'origine.

Déclaration

La qualité est importante pour nous, ainsi nous choisissons nos fournisseurs avec le plus grand soin et contrôlons toujours les aliments selon un modèle d'évaluation rigoureux. Nos produits d'origine animale proviennent des sources suivantes :

Bœuf / Porc	Suisse	Metzgerei Fritz Gempeler, Adelboden Fideco, Murten H&R Interlaken Traitafina, Lenzburg
Veau	Suisse	Metzgerei Fritz Gempeler, Adelboden Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Agneau	Suisse	Fideco, Murten Traitafina, Lenzburg
Poulet	Suisse	Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Produits carnés	Production suisse	Diverse Lieferanten
Poisson	Suisse	Zander (Zucht), Egli (Zucht), Felchen (Wildfang), Lachs (Zucht), Saibling (Zucht)
Œufs (plein air)	Suisse	H&R Interlaken
Produits laitiers	Suisse	Schmid Käse, Adelboden

Nous aimons Adelboden et ses produits régionaux - selon disponibilité, nous nous fournissons également en viande de bœuf et de veau auprès d'agriculteurs locaux.

Allergènes

Nous cuisinons avec beaucoup d'amour et de passion – Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants : **Céréales contenant du gluten, lait, œufs, poissons, crustacés, crustacés et mollusques, céleri, soja, sésame, cacahuètes, noix, noix de cajou, noisettes, noix de Macadamia, noix du Brésil, noix de pécan, pistaches, moutarde, lupin, dioxyde de soufre et sulfites.**

En cas d'allergies et d'intolérances, demandez à notre équipe les alternatives. Nous ne pouvons pas vous confirmer une sécurité à 100%.

Demandes de personnalisation

Lors de la conception de nos plats, notre brigade de cuisine allie créativité et artisanat afin de vous offrir une expérience gustative passionnante. Si vous souhaitez changer un composant, nous nous permettons de vous facturer un supplément.

Couvert

Les prix de nos plats s'entendent par personne, service et couvert compris. Si vous décidez de partager un plat, nous nous permettons de vous facturer CHF 6.00.

Originally. Declaration

Quality is important to us; therefore, we choose our suppliers with the utmost care and always check the food according to a strict evaluation pattern.
Our animal-based products have the following origins:

Beef / Pork	Switzerland	Metzgerei Fritz Gempeler, Adelboden Fideco, Murten H&R Interlaken Traitafina, Lenzburg
Veal	Switzerland	Metzgerei Fritz Gempeler, Adelboden Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Lamb	Switzerland	Fideco, Murten Traitafina, Lenzburg
Chicken	Switzerland	Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Meat products	Swiss production	Diverse Lieferanten
Fish	Switzerland	Zander (Zucht), Egli (Zucht), Felchen (Wildfang), Lachs (Zucht), Saibling (Zucht)
Free-range eggs	Switzerland	H&R Interlaken
Dairy products	Switzerland	Schmid Käse, Adelboden

We love Adelboden and regional products - we also source beef and veal from local farmers upon availability.

Allergens

We cook with a lot of love and passion – our dishes may contain the following allergens:
Gluten-containing cereals, milk, eggs, fish, crustaceans, crusts & molluscs, celery, soybeans, sesame seeds, peanuts, walnuts, cashew nuts, hazelnuts, macadamia nuts, Brazil nuts, pecans, pistachios, mustard, lupins, and sulphur.

In case of allergies and intolerances, please ask our team about the different possibilities. We cannot provide with a 100% security.

Customisation requests

When designing our dishes, our kitchen team combines creativity and expertise to offer you an exciting and flavouring experience. If you would like to change any of the components, we take the liberty of charging you a surcharge.

Cover

The prices of our dishes are per person including service and place setting. If you decide to share a dish, we charge you CHF 6.00.