



Local.

Culinary autumn with local game specialities

Dear guests

It would be a lie, if we would tell you that fall doesn't seem to be a precious time for enjoying special and flavourful food. While nature is taking orange and red tones, we are appreciating a very rich and savoury environment.

During this special time, we have the pleasure to receive the best products directly into our kitchen. Hunter Hans, as an example, brings his first venison of the season to our kitchen chef, Paul delivers pumpkins freshly harvested on his fields, and Ilse is hiking through the Adelboden forests to find the most delicious mushrooms. When delivering these products, hunter, and harvester are always happy to tell us more about them.

With a lot of dedication, our cooks transform these products in autumnal pleasures, served with homemade Spätzli, red cabbage, or chestnuts. Consciously, we serve this menu only for a few weeks, therefore it is 100% sourced in Switzerland.

Are you as excited as we are? Then we have achieved our goal of bringing you closer to the magic of fall.

We are happy having you as our guest.


Karin & Mathias Fankhauser - Zenhäusern
Gastgebende



vegetarian
végétarien



vegan
végan

Local.

Automne culinaire avec la chasse de la région

Chers hôtes,

Ce serait vous mentir que de vous dire que l'automne et ses spécialités culinaires ne nous réjouissent pas. Pendant que la nature se teinte de jolies couleurs orangées, nous avons la chance de profiter d'un environnement particulièrement riche en saveurs.

En cette période si particulière, nous avons le privilège de travailler avec des produits plus que locaux, livrés directement dans nos cuisines. C'est ainsi que le chasseur Hans apporte tout sourire son premier chevreuil de l'année à notre chef de cuisine, que Paul livre ses courges cueillies le matin même ou encore que Ilse nous réjouît avec un panier rempli de champignons des forêts environnant Adelboden. C'est un réel plaisir de bénéficier de tels produits ainsi que de toutes les petites histoires les accompagnant.

C'est avec beaucoup de dévotion en cuisine que naissent alors des délices aux saveurs d'automne, accompagnés de Spätzli, chou rouge, ou encore marrons. Nous vous proposons cette carte pour une courte durée, certes, néanmoins avec des produits de haute qualité et 100% d'origine Suisse.

Si vous vous réjouissez autant que nous, alors nous avons réussi à vous partager un peu de magie automnale.

Nous sommes heureux de votre visite.


Stefan Steiner
Küchenchef

Rich in vitamins.

Salad



Autumnal salad

16.00

Lettuce | Figs | Goat cheese | Roasted nuts | Elderberry dressing

Field salad

14.00

Croûtons | Bacon | Egg



Green salad

8.50

vegan possible

Mixed salad 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.*

Flavorful.

Soups



Beetroot soup | Sour cream ice cream

10.50



Pumpkin soup | Wasabi foam | Pumpkin seed oil

9.50

Soup of the day

8.50

Bouillon

7.00

with homemade sliced pancakes or with fried batter pearl

All prices are per person in CHF and include VAT.
Tous les prix sont calculés par personne en CHF et incluent la TVA.

Riche en vitamines.

Salades



Salade d'automne 16.00
Laitue | Figues | Chèvre frais | Noix torréfiées | Vinaigrette au sureau

Salade de mâche 14.00
Croûtons | Lardons | Œuf



végan possible

Salade verte 8.50

Salade mêlée 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.

Soupes



Emulsion de betterave | Glace à la crème fraîche 10.50



Crème de potimarron | Emulsion au wasabi | Huile de graines de courge 9.50

Soupe du jour 8.50

Bouillon 7.00
aux célestines ou aux pois frits

All prices are per person in CHF and include VAT.
Tous les prix sont calculés par personne en CHF et incluent la TVA.

Game specialities.

Main dishes

	<i>small</i>	<i>large</i>
Swiss venison rump Jus Homemade Spätzli Red cabbage Brussels sprouts Chestnuts Mirza apple		56.00
Swiss venison minute steak Chanterelles cream sauce Homemade Spätzli Red cabbage Brussels sprouts Chestnuts Mirza apple	42.00	46.00
Swiss venison red wine stew Bacon Pearl onions Homemade Spätzli Red cabbage Brussels sprouts Chestnuts Mirza apple	40.00	44.00
Perch fillet from Frutigen Chanterelles risotto Mascarpone Thyme foam	3.00	43.00

Autumnal.

Vegetarian and vegan

	<i>small</i>	<i>large</i>
 «Autumnal carousel» Homemade Spätzli Red cabbage Brussels sprouts Chestnuts Mirza apple Spiced pear Plum Pumpkin Grape Fig	29.00	33.00
 Homemade porcini mushrooms tortellini Nutbutter foam	34.00	38.00
 Pumpkin - sweet potato curry Basmati rice	23.00	27.00

All prices are per person in CHF and include VAT.
Tous les prix sont calculés par personne en CHF et incluent la TVA.

Chasse.

Plats principaux

	<i>petit</i>	<i>grand</i>
Entrecôte de cerf Suisse Jus Spätzli faits maison Chou rouge Chou de Bruxelles Marrons Pommes		56.00
Escalope de chevreuil Suisse Sauce aux chanterelles Spätzli faits maison Chou rouge Chou de Bruxelles Marrons Pommes	42.00	46.00
Civet de chamois Suisse Lardons Oignons grelots Spätzli faits maison Chou rouge Chou de Bruxelles Marrons Pommes	40.00	44.00
Filets de perche de Frutigen Risotto aux chanterelles Mascarpone Emulsion au thym	39.00	43.00

Automnal.

Végétarien et végétan

	<i>petit</i>	<i>grand</i>
 « Tourbillon d'automne" Spätzli faits maison Chou rouge Chou de Bruxelles Marrons Pommes Poires au vin Pruneaux Courge Raisins Figues	29.00	33.00
 Tortellinis aux cèpes faits maison Emulsion beurre noisette	34.00	38.00
 Curry de courge et patate douce Riz basmati	23.00	27.00

All prices are per person in CHF and include VAT.
Tous les prix sont calculés par personne en CHF et incluent la TVA.

Legendary.

The Adler classics

Autumn hiking beef burger Oester's bakery alpine herbs buns Red cabbage coleslaw Porcini mushrooms Red onions BBQ – cranberry 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.

• Venison rump	200 g	54.00
• Beef fillet	200 g	56.00
• Lamb fillet	200 g	56.00

Choose between the following sides:

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

Légendaire.

Les classiques de l'Adler

Rando-Burger automnal de viande hachée de bœuf Petit pain aux herbes alpines de chez Oester Coleslaw de choux rouge Cèpe Oignons rouges Sauce BBQ aux canneberges 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.

• Entrecôte de cerf	200 g	54.00
• Filet de bœuf	200 g	56.00
• Filet d'agneau	200 g	56.00

Choisissez votre accompagnement :

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

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.

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.

Swiss. Cheese



Cheese selection from the region
Chutney

12.50

Dreamy. Dessert

„I ma nümm...“

small

large

Chestnut Panna Cotta
Port wine fig

12.00

Plum
Sorbet | Compote | Cinnamon | Almond crisp

14.00

Coupe Nesselrode
Vermicelli | Vanilla ice cream | Meringues | Whipped cream

6.90

10.50

13.00

Vermicelli | Whipped cream | Meringues

6.90

8.50

10.50

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

Corsé. Fromage



Sélection de fromages de la région
Chutney

12.50

Merveilleux. Dessert

„I ma nümm...“

petit

grand

Panna Cotta aux marrons
Figues confites au Porto

12.00

Prune
Sorbet | Compote | Cannelle | Croustillant amande

14.00

Coupe Nesselrode 6.90
Vermicelles | Glace vanille | Meringue | Crème fouettée

10.50

13.00

Vermicelles | Crème fouettée | Meringue

6.90

8.50

10.50

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

Originally. Declaration

Quality is important to us, so we choose our suppliers with the utmost care and always check the food according to a strict evaluation pattern.

Our meat and fish products have the following origins:

Beef / Pork	Switzerland	Metzgerei Fritz Gempeler, Adelboden Germann's Kundenmetzgerei, Adelboden H&R Interlaken Traitafina, Lenzburg
Veal	Switzerland	Metzgerei Fritz Gempeler, Adelboden Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Venison	Switzerland	Local hunting Platzhirsch Fleischspezialitäten, Lützelflüh
Lamb	Switzerland	Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Chicken	Switzerland	Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Meat products	Swiss production	Different suppliers
Fish	Switzerland	Pike perch (breed), Perch (breed), Whitefish, Salmon trout, char (type of fishing on request)
Free-range eggs	Switzerland	H&R Interlaken
Dairy products	Switzerland	Schmid Käse, Adelboden

We love Adelboden & 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 sulfur.

In case of allergies & intolerances, please ask our employees about the possibilities. We cannot provide you with 100% security.

Customization 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.

All prices are per person in CHF and include VAT.

Tous les prix sont calculés par personne en CHF et incluent la TVA.

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 :

Boeuf / Porc	Suisse	Metzgerei Fritz Gempeler, Adelboden Germann's Kundenmetzgerei, Adelboden H&R Interlaken Traitafina, Lenzburg
Veau	Suisse	Metzgerei Fritz Gempeler, Adelboden Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Chevreuril Cerf / Chamois	Suisse	Chasse locale Platzhirsch Fleischspezialitäten, Lützelflüh
Agneau	Suisse	Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Poulet	Suisse	Traitafina, Lenzburg Fideco, Murten
Produits carnés	Production suisse	Divers
Poisson	Suisse	Sandre (élevage), Perche (élevage), fera, truite saumonée, omble chevalier (sur demande)
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, 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.

All prices are per person in CHF and include VAT.
Tous les prix sont calculés par personne en CHF et incluent la TVA.