



winter delight.

A culinary celebration of winter in Adelboden.

Dear Adler guests

Can you feel that fine crackling in the air that accompanies cold winter days? That feeling that awakens a longing for adventure and makes winter in Adelboden so unique.

Whether it's fresh tracks in the snow, freedom on the slopes, or sunny moments above the peaks – winter offers countless opportunities for your own personal time out(side). And after an active day at the foot of the Wildstrubel, you'll have a well-deserved appetite.

With passion and dedication, our kitchen team has created a menu that celebrates Adelboden's winter cuisine: warming soups, stews, winter vegetables such as beetroot and kale, or a gratin fresh from the oven. Hearty nourishment for body and soul – yet with a touch of exoticism. We would be happy to recommend the perfect accompaniment in a glass.

Despite our love for the white splendor, our winter days are limited: we will be closing early on 22 March 2026, for an extended period and will be dedicating ourselves to the first stage of



our extensive construction project until the end of May. Would you like to learn more? Simply scan the QR code or feel free to ask us directly.

In the meantime, we look forward to welcoming you as our guest.


Karin & Mathias Fankhauser-Zenhäusern
Gastgebende



vegetarian
végétarien



vegan
végan

You recognize our vegetarian and vegan dishes by these icons.
You recognize our vegetarian and vegan dishes by these icons.

joie de l'hiver.

Un hommage culinaire à l'hiver à Adelboden

Chers hôtes de l'Adler,

Sentez-vous ce léger crépitement dans l'air qui accompagne les froides journées d'hiver ? Cette sensation qui éveille l'envie d'aventures et rend l'hiver à Adelboden si unique.

Qu'il s'agisse de traces fraîches dans la neige, de liberté sur les pistes ou de moments ensoleillés au sommet des montagnes, l'hiver offre d'innombrables possibilités pour votre pause personnelle. Et après une journée active au pied du Wildstrubel, vous aurez bien mérité de vous restaurer.

Avec passion et dévouement, notre brigade de cuisine a élaboré un menu qui célèbre l'hiver à Adelboden sur le plan culinaire : soupes réconfortantes, plats mijotés, légumes d'hiver tels que betteraves rouges et chou frisé ou gratin tout juste sorti du four. Des plats copieux et nourrissants pour le corps et l'âme, avec une touche d'exotisme. Nous serons heureux de vous recommander le vin qui accompagnera parfaitement votre repas.

Malgré tout notre amour pour la neige, nos jours d'hiver sont comptés : nous fermerons nos portes plus tôt que prévu, dès le 22 mars 2026, pour une longue période et nous consacrerons jusqu'à fin mai à la première



étape de notre vaste projet de construction. Vous souhaitez en savoir plus ? Il vous suffit de scanner le code QR ou de nous contacter.

Mais pour l'instant, nous sommes ravis de vous accueillir chez nous.


Stefan Steiner
Küchenchef

rich in vitamins.

Salads



Winter salad
Orange filets | Goat cheese | Roasted nuts | Hazelnut dressing

16.00



Green salad

8.50

vegan possible

Mixed salads from the buffet
Every evening except Saturdays

15.00

*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.*

palate-pleasing.

Starters

Swiss Salmon from Lostallo
Pumpkin | Yuzu | Shiso

24.00



Beetroot-variation
Carpaccio | Pickles | Puree | Yuzu

18.00

flavorful.

Soups



Parsnip pear soup

9.50

Soup of the day

8.50

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

7.00

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'hiver
Filet d'oranges | Chèvre frais | Noix torréfiées | Vinaigrette au noisettes 16.00



Salade verte 8.50

végan possible

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.

réjouissant le palais.

Entrées

Saumon suisse de Lostallo 24.00
Potimarron | Yuzu | Shiso



Variation de betteraves 18.00
Carpaccio | Confits | Purée | Yuzu

savoureux.

Soupes



Soupe de panais à la poire 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.

masterfully.

Main dishes

small

large

Lamb steak
Portwine juice | Potato gratin | Winter vegetables 56.00

Beef ragout from Hari's Highland Beef farm in Stiegelschwand
Potato puree | Winter vegetables 30.00 34.00

Veal Ossobuco | Gremolata
Sage polenta | Braised vegetables 36.00 40.00

Perch
Beetroot risotto | Mascarpone | Sake foam 39.00 43.00



Two kinds of Tofu from Frutigen
Sake foam | Sage polenta | Winter vegetables 34.00 38.00



Quinoa cauliflower curry 24.00 28.00



Beetroot gnocchi
Herb foam | Curly kale 25.00 29.00

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

magnifiquement.

Plats principaux

petit

grand

Entrecôte d'agneau

Jus de Porto | Gratin de pommes de terre | Légumes d'hiver

56.00

Ragoût de bœuf de la ferme de Highlanders de Hari à Stiegelschwand

Purée de pommes de terre | Légumes d'hiver

30.00

34.00

Osso-buco de veau | Grémolata

Polenta à la sauge | Légumes braisés

36.00

40.00

Sandre

Risotto aux betteraves | Mascarpone | Emulsion au Sake

39.00

43.00



Duo de Tofu de Frutigen

Emulsion de Sake | Polenta à la sauge | Légumes d'hiver

34.00

38.00



Curry de quinoa et chou-fleur

24.00

28.00



Gnocchi aux betteraves

Emulsion aux fines herbes | Chou frisé

25.00

29.00

All prices are per person in CHF and include VAT.

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

authentic.

Adler classics

Winter hiking beef burger Oester's bakery alpine herbs buns Red cabbage coleslaw Red onions Raclette cheese Bacon BBQ French fries	35.00
Breaded pork escalope "Adler's bicycle saddle" Curry sauce French fries	32.00
With local mountain beer grilled sausage from Lengacher's butcher shop Roesti 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, portwine juice and Béarnaise sauce.

• 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

authentique.

Les classiques de l'Adler

Rando-Burger hivernal de viande hachée de bœuf Petit pain aux herbes alpines de chez Oester Coleslaw de choux rouge Oignons rouges Fromage Raclette Lard 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 Lengacher Roesti Sauce aux oignons	29.00

copieux.

Pierre chaude

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

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

Choisissez votre accompagnement :

- Pommes frites
- Croquettes de roesti
- 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
- Roesti croquettes
- Butter noodles
- 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.

mijotée.

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 roesti
- Nouilles au beurre
- Riz

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

tempting. Dessert

„I ma nümm...“

small

large

Orange Tiramisu

9.50

12.00

Caramel cream

9.50

Coupe Nesselrode 6.90
Vermicelli | Vanilla ice cream | Meringues | Whipped cream

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

irrésistible.
Dessert

„I ma nümm...“

petit

grand

Tiramisu à l'orange

12.00

Crème caramel

9.50

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 Lengacher, Aeschi Fideco, Murten H&R Interlaken Traita fina, Lenzburg
Veal	Switzerland	Metzgerei Lengacher, Aeschi Traita fina, Lenzburg Fideco, Murten
Venison	Switzerland	Local hunting Platzhirsch Fleischspezialitäten, Lützelflüh
Lamb	Switzerland	Traita fina, Lenzburg Fideco, Murten
Chicken	Switzerland	Traita fina, 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 Burn's Hofladen, Adelboden
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.

à 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 Lengacher, Aeschi F Adelboden H&R Interlaken Traitafina, Lenzburg
Veau	Suisse	Metzgerei Lengacher, Aeschi 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, 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.

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