A well-kept secret.

Autumn in Adler Adelboden.

Some say, between summer and winter, there is nothing to see in Adelboden. Other now, how beautiful it is here during fall season. We are convinced; this is a well-kept secret!

Welcome in autumn, dear Adler guests!
It's impossible to represent all the splendid things and landscapes that this golden season brings on a simple postcard: the glittering dew on the mountain flanks, the fragrance of forests that are full of mushrooms, the greeting from a hunter and the breathtaking view from the summits over the fog sea.
In our menu, autumn is as colourful and rich as the fall landscapes: Pumpkins are moving from the fields to our kitchen, pears are being candied, game from Swiss hunt – specially from our regional hunters – is cooked and our spaetzli are obviously homemade. The first mulled wine is cooked, and the vermicelli-press is a daily training for our Kitchen-Team's arms.

It is truly too beautiful, to miss autumn in Adelboden.

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

Karin & Mathias Fankhauser-Zenhäusern
Hosts | Hôtes

Un secret bien gardé.

L'automne à l'Adler Adelboden.

Certains disent, à Adelboden il n'y a rien à voir entre l'été et l'hiver. D'autres savent, à quel point c'est joli en ce moment, et nous sommes convaincus, que c'est un secret bien gardé !

Bienvenus en automne chers Hôtes de l'Adler !
Il nous est impossible de représenter toutes les belles choses que nous apporte cette période automnale sur une carte postale :
la rosée scintillante sur les flancs de montagne, l'odeur boisée des champignons dans la forêt automnale, le salut d'un chasseur en pleine traque ou encore la vue imprenable sur la mer de brouillard depuis les sommets.
Sur notre carte, l'automne se montre tout aussi coloré et plein de variété : les courges ont voyagé depuis les champs vers notre cuisine, des poires ont été confites, le gibier suisse - en particulier des chasseurs de la région- à été travaillé et les spaetzli sont évidemment faits maison. Le premier vin chaud est prêt et la presse à vermicelles entraîne quotidiennement les bras de notre brigade de cuisine.

En fait, tout est beaucoup trop beau pour laisser passer l'automne à Adelboden.

Nous sommes ravis de vous accueillir chez nous.

Stefan Steiner
Head Chef | Chef de cuisine

vegetarian
végétarien

vegan
végan

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

rich in vitamins.
Salads

Autumn salad 16.00
Marinated figs | Goat cheese | Grapes | Roasted nuts | Pumpkin seed dressing

Lamb's lettuce salad 14.00
Croûtons | Bacon | Eggs

vegan possible

Green salad 8.50

Mixed salads from the buffet 15.00
Every evening except Saturdays

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

flavorful.
Soups

Pumpkin soup 9.50
Pumpkin seeds | Pumpkin seed oil

Soup of the day 8.50

Homemade beef bouillon 7.50
with sliced pancakes

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
Figues confites | Fromage de chèvre | Raisins | Noix torréfiées
Vinaigrette à l'huile de graine de courge

Salade de doucette 14.00
Croûtons | Lardons | Oeufs

végan possible

Salade verte 8.50

Salade mêlée du buffet 15.00
Tous les soirs sauf le samedi

Choisissez entre notre vinaigrette à l'huile de graines de courge, 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

Velouté de courge 9.50
Graines de courge | Huile de graines de courge

Soupe du jour 8.50

Bouillon de bœuf maison 7.50
aux célestines

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

palate-pleasing.
Starters

Beef Tatare 25.00
Homemade Brioche | Truffle | Pumpkin

Beetroot-Variation 18.00
Carpaccio | Pickled | Sour cream ice cream | Orange

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

réjouissances pour le palais.
Entrées

Tartare de bœuf 25.00
Brioche faite maison | Truffe | Courge

Variation de la betterave 18.00
Carpaccio | Pickles | Glace à la crème fraîche | Orange

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
Swiss venison loin | Blackberry jus Serviettenknoedel | Red cabbage | Chestnuts		56.00
Swiss venison schnitzel | Chanterelle sauce Homemade Spaetzli | Red cabbage | Chestnuts	42.00	46.00
Swiss chamois stew | Bacon | Pearl onions Homemade Spaetzli | Red cabbage | Chestnuts	40.00	44.00
Fish of the day Pumpkin risotto | Mascarpone | Thyme foam	38.00	42.00
Breaded pork escalope French fries | Seasonal vegetables | Curry sauce		32.00
Adler Beef burger from Lengacher's butcher shop Oester's bakery alpine herbs bun | Red coleslaw | Porcini mushrooms Bacon | Raclette cheese | Cranberry-BBQ Sauce French fries		35.00
Beetroot gnocchi pan Seasonal vegetable | Pine nuts	27.00	31.00
Serviettenknoedel Mushrooms | Parmesan foam | Roasted hazelnuts	26.00	30.00
"Autumn carrousel » Homemade Spaetzli | Red cabbage | Brussel sprouts | Chestnuts Mirza apple | Spiced pear | Plum | Pumpkin	29.00	33.00

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

magnifiques.
Plats principaux

	petit	grand
Entrecôte de cerf suisse | Jus à la mûre Serviettenknoedel | Chou rouge | Marrons		56.00
Escalope de chevreuil suisse | Sauce aux girolles Spaetzli faits maison | Chou rouge | Marrons	42.00	46.00
Civet de chamois suisse | Lardons | Oignons grelots Spaetzli faits maison | Chou rouge | Marrons	40.00	44.00
Pêche du jour Risotto à la courge | Mascarpone | Emulsion au thym	38.00	42.00
Escalope de porc panée Pommes frites | Légumes de saison | Sauce au curry		32.00
Adler Burger au bœuf de la boucherie Lengacher Petit pain aux herbes alpines de chez Oester | Coleslaw rouge | Bolets Bacon | Fromage de raclette | Sauce BBQ aux cranberries Pommes frites		35.00
Poêlée de gnocchis à la betterave Légumes de saison | Pignons de pin	27.00	31.00
Serviettenknoedel Champignons des bois | Emulsion au parmesan | Noisettes torréfiées	26.00	30.00
« Tourbillon d'automne » Spätzli faits maison | Chou rouge | Choux de Bruxelles | Marrons Pomme Mirza | Poire aux épices | Pruneaux | Courge	29.00	33.00

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

hearty.
Hot stone

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

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

Choose between the following sides:

- French fries
- Roesti croquettes
- Spaetzli

every Saturday.
Meat fondue off the buffet

On Saturday evening we serve our legendary meat fondue in our Restaurant “Vogellisi”.

As a first course, we serve you a green or mixed salad from the kitchen. Then you can enjoy the meat fondue off the buffet where you can appreciate several meat bites, sauces, fruits and vegetables.
Moreover, you can choose between the following sides:

- French fries
- Roesti croquettes
- Butter noodles
- Rice

65.00
per person

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

copieux.
Pierre chaude

Nous vous servons un morceau de viande sur pierre chaude, des légumes de saison, accompagnement de votre choix ainsi qu'un jus au mûres, café de Paris et une sauce Chimichurri.

• 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 roesti
- Spaetzli

tous les samedis.
Fondue à la viande du buffet

Le samedi soir nous vous servons notre légendaire fondue à la viande dans notre restaurant « Vogellisi ».

Comme entrée, nous vous servons une salade verte ou mêlée. Ensuite vous pouvez vous servir à notre buffet où vous trouvez des morceaux de viande de bœuf, de porc, de veau et de poulet de première qualité, ainsi que divers fruits, légumes et sauces.

Enfin, nous vous servons les accompagnements de votre choix :

- Pommes frites
- Croquettes de roesti
- Nouilles au beurre
- Riz

65.00
par personne

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

swiss.
Cheese

Cheese selection from the region Chutney		12.50

tempting.
Dessert

	„I ma nümm…“	*small*	*large*
Panna Cotta Red wine plums			12.00
Pear Sorbet | Tartelette | Chips		14.00	
Coupe Nesselrode Vermicelles | Vanilla ice cream | Meringues | Whipped cream	6.90	10.50	13.00
Vermicelles | Meringues | Whipped cream	6.90	8.50	10.50

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

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

corsé.
Fromage

Sélection de fromages de la région Chutney	12.50

irrésistible.
Dessert

	„I ma nümm…“	*petit*	*grand*
Panna Cotta Pruneaux au vin rouge			12.00
Poire Sorbet | Tartelette | Chips			14.00
Coupe Nesselrode Vermicelles | Glace vanille | Meringues | Crème fouettée	6.90	10.50	13.00
Vermicelles | Meringues | Crème fouettée	6.90	8.50	10.50

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

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

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 Traitafina, Lenzburg
Veal	Switzerland	Metzgerei Lengacher, Aeschi Traitafina, Lenzburg | Fideco, Murten
Venison Deer / Chamois	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 (Fishing type 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, sulfur and sulphur dioxide.
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.

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 | Fideco Murten H&R Interlaken | Traitafina, Lenzburg
Veau	Suisse	Metzgerei Lengacher, Aeschi Traitafina, Lenzburg | Fideco, Murten
Chevreuil 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, Burn's Hofladen, Adelboden
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.