



Fresh summer breeze.

Summer in Adelboden.

Dear Adler guests

These past weeks, a lot of things have changed in our Adler Adelboden. You have surely already noticed our new Adlerstube. But in the background, we have invested a lot as well. The in-house technology has been updated to meet today's operational requirements, modern facilities have been created for our staff, and finally, a whole new kitchen has been installed.

Now we are back and are happy to write a new chapter. The focus is on regional products, seasonal delicacies and a thoughtful approach to high-quality ingredients – from breakfast through to dinner.

Here, genuine hospitality, authentic culinary delights and a lively, welcoming atmosphere come together to create a harmonious overall experience – the perfect ingredients for short and long breaks that will stay with you for years to come.

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

Karin & Mathias Fankhauser-Zenhäusern
Hosts | Hôtes

L'air pur des montagnes.

L'été à l'Adler Adelboden

Chers hôtes de l'Adler,

Ces dernières semaines beaucoup de choses ont changé. Vous avez sûrement remarqué notre nouvelle Adlerstube. Mais sachez qu'également en coulisses il y a eu du changement : la lingerie a été adaptée aux besoins actuels, les vestiaires ont été rafraîchis et dernier point et non des moindres, une toute nouvelle cuisine a été installée.

Emerveillés, nous sommes de retour pour écrire un tout nouveau chapitre. Les produits de la région, la saisonnalité ainsi qu'un respect des produits de qualité du petit déjeuner au dîner sont au cœur de nos priorités.

Avec passion et dévouement, nous créons pour vous une atmosphère chaleureuse, remplie de plaisirs authentiques pour que cette belle expérience vous reste en mémoire.

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

Stefan Steiner
Head Chef | Chef cuisinier



vegetarian
végétarien



vegan
végan

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

rich in vitamins.

Salads



Summer salad

Cherry tomatoes | Watermelon | Roasted kernels | Raspberry dressing

16.00



Green salad

8.50

vegan possible

Mixed salads from the buffet

Every evening except Saturdays

15.00

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

flavorful.

Soups



Seasonal soup with the vegetables from our farmer

9.50



Soup of the day

8.50

Homemade bouillon
with sliced pancakes

7.50

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'été
Tomates cerises | Pastèque | Graines torréfiées | Vinaigrette à la framboise

16.00



végan possible

Salade verte

8.50

Salade mêlée du buffet
Tous les soirs sauf le samedi

15.00

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



Soupe saisonale en fonction des légumes du producteur

9.50



Soupe du jour

8.50

Bouillon de bœuf maison
aux célestines

7.50

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

“Vitello Alpino” 22.00
Roasted veal | Smoked trout mayonnaise | Pickled red onions | Capers



Swiss Burrata 21.00
Tomatoes from the Three-Lakes-region | Basil



Vegetable variation with a kernel crisp 18.00
Pickled | Roasted | Marinated | Puree | Chips

summer feeling.

Fitness plate

We serve you a colourful mixed salad plate with the dish of your choice:

- **Beef ribeye** 200 g 46.00
Café de Paris
 - **Fisch crisps of the day** 200 g 36.00
Tartarsauce
 - **Chicken breast** 160 g 34.00
Café de Paris
 - **Cauliflower Schnitzel** 160 g 32.00
Chimichurri
- + French fries as a second side** 5.00

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

réjouissances pour le palais.

Entrées

“Vitello Alpino” 22.00
Roti de veau rosé | Mayonnaise à la truite fumée | Oignons rouges en pickles | Câpres



Burrata Suisse 21.00
Tomates de la région des 3 Lacs | Basilic



Variation de légumes avec un croustillant aux graines 18.00
Pickles | Grillés | Marinés | Purée | Chips

estival.

Assiette fitness

Nous vous servons une assiette de salade mêlée riche en couleurs en accompagnement du plat de votre choix :

- **Entrecôte de bœuf** 200 g 46.00
Café de Paris
 - **Croustillant de poisson du jour** 200 g 36.00
Sauce tartare
 - **Suprême de poulet** 160 g 34.00
Café de Paris
 - **Escalope de chou-fleur** 160 g 32.00
Chimichurri
- + Pommes Frites en second accompagnement 5.00

Choisissez entre notre sauce à la framboise, 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.

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

Beef ribeye
Café de Paris | Rosemary potatoes | Seasonal vegetables 46.00

Fish of the day 38.00 42.00
Lemon thyme risotto | Chervil-white wine espuma

Roasted chicken breast 36.00 40.00
Truffle jus | Polenta from Tessin | Seasonal vegetable

Adler Beef burger from Lengacher's butcher shop 35.00
Oester's bakery alpine herbs bun | Pickled red onions
Rocket | Tomato | Bacon | Gruyère | Homemade Ketchup
French fries

Breaded pork escalope 32.00
French fries | Seasonal vegetables | Curry sauce

With local mountain beer grilled sausage from Lengacher's butcher shop 29.00
Roesti | Onion sauce



Pablo's vegetable ravioli 27.00 31.00
Herb Pesto



Eggplant & Zucchini rolls 27.00 31.00
Filled with vegan New Roots ricotta
Herb – Couscous | Dried tomato foam



Polenta from Tessin 26.00 30.00
Ratatouille | Parmesan espuma | Rocket

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 boeuf
Café de Paris | Pommes de terre au romarin | Légumes de saison 46.00

Pêche du jour 38.00 42.00
Risotto au thym citronné | Emulsion au cerfeuil et vin blanc

Suprême de poulet 36.00 40.00
Jus à la truffe | Polenta tessinoise | Légumes de saison

Adler Burger au bœuf de la boucherie Lengacher 35.00
Petit pain aux herbes alpines de chez Oester | Oignons rouges en pickles
Roquette | Tomate | Bacon | Gruyère | Ketchup fait maison
Pommes frites

Escalope de porc panée 32.00
Pommes frites | Légumes de saison | Sauce au curry

Saucisse à rôtir à la bière de montagne de la boucherie Lengacher 29.00
Roesti | Sauce aux oignons



Ravioli aux légumes de Pablo 27.00 31.00
Pesto aux herbes



Roulés d'aubergine et de courgette 27.00 31.00
Farcis à la ricotta végétane New Roots
Couscous aux herbes | Emulsion à la tomate séchée



Polenta tessinoise 26.00 30.00
Ratatouille | Emulsion au parmesan | Roquette

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, Truffle jus and Chimichurri.

- | | | |
|---------------|-------|-------|
| • Beef fillet | 200 g | 56.00 |
| • Lamb fillet | 200 g | 56.00 |

Choose between the following sides:

- French fries
- Roesti croquettes
- Tagliatelle

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

copieux.

Pierre chaude

Nous vous servons un morceau de viande sur pierre chaude, des légumes de saison, accompagnement de votre choix ainsi que un Café de Paris, une sauce aux morilles et un jus au thym.

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

Choisissez votre accompagnement :

- Pommes frites
- Croquettes de roesti
- Tagliatelles

tous les samedis.

Fondue à la viande du buffet

Le samedi soir nous vous servons notre légendaire fonde 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

swiss. Cheese



Cheese selection from the region
Chutney

12.50

tempting. Dessert

„I ma nümm...“

small

large

Apricot tiramisù

9.50

12.50

Cherry
Cherry cake | Sweet cherries | Sour cream ice cream

14.00

Strawberries Romanoff

6.90

10.50

13.00

Portion of strawberries

8.00

9.50

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>„I ma nümm...“</i>	<i>petit</i>	<i>grand</i>
Tiramisu à l'abricot		9.50	12.50
Cerise Gâteau à la cerise Cerises confites Glace au fromage blanc			14.00
Coupe Romanoff	6.90	10.50	13.00
Portion de fraises		8.00	9.50

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 Traitaфина, Lenzburg
Veal	Switzerland	Metzgerei Lengacher, Aeschi Traitaфина, Lenzburg Fideco, Murten
Venison	Switzerland	Local hunting Platzhirsch Fleischspezialitäten, Lützelflüh
Lamb	Switzerland	Traitaфина, Lenzburg Fideco, Murten
Chicken	Switzerland	Traitaфина, 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
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, 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, 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.