

Adlerstube

Liebe Gäste der Adlerstube,
wir freuen uns sehr, dass Sie den Weg in unser gemütliches Restaurant gefunden haben und hoffen, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen. Geniessen Sie die vielfältigen und köstlichen Gerichte, die unser Küchenchef Mariusz Kapciak mit seinem Küchen-Team zubereitet und Michael Chau mit seinem Service-Team serviert.

Vielen Dank, dass Sie Teil unseres gastronomischen Erlebnisses sind.

Herzliche Grüße,
Das Team der Adlerstube

Dear guests of the Adlerstube,

We are delighted that you have found your way to our cozy restaurant and hope that you feel completely at ease with us. Enjoy the varied and delicious dishes prepared by our head chef Mariusz Kapciak and his kitchen team and served by Michael Chau and his service team.

Thank you for being part of our gastronomic experience.

Warm regards, The team of Adlerstube

Chers clients de l'Adlerstube,

Nous sommes ravis que vous ayez trouvé votre chemin jusqu'à notre restaurant confortable et espérons que vous vous sentez parfaitement à l'aise avec nous. Savourez les plats variés et délicieux préparés par notre chef Mariusz Kapciak et son équipe de cuisine et servis par Michael Chau et son équipe de service. Merci d'être partie intégrante de notre expérience gastronomique.


Cordialement, L'équipe de l'Adlerstube

Zuallererst oder aus dem Suppentopf

Rindstartar

Hausgepickeltes Gemüse Hausgemachte Brioche Trüffelmayonnaise	70g	CHF 28.00
<i>Beef tartare with homepickled vegetables Homemade Brioche Trufflemayonnaise</i>	140g	CHF 40.00
<i>Tartare de Bouef avec des légumes piqués maison Brioche maison Mayonnaise aux truffes</i>		

Gemischter Blattsalat *

Tomaten Gurken Croûtons Sprossen Radiesli		CHF 14.50
<i>Mixed leaf salad Tomatoes Cucumber Croûton Sprouts Radish</i>		
<i>Salade mêlée des Tomates Concombres Pousses Radis</i>		

* Unsere Dressings / Our dressings / Nos vinaigrettes

Französisches Dressing | *French dressing | Vinaigrette française*
Balsamico Dressing | *Balsamic dressing | Vinaigrette balsamique*
Italienisches Dressing | *Italian dressing | Vinaigrette italienne*
Honig Senf Dressing | *Honey dressing | Vinaigrette Miel*

Tages Suppe

<i>Soup of the day</i>		CHF 10.00
<i>Soupe du jour</i>		


Bouillabaisse

Fischsuppe Crostini Sauce Rouille	klein	CHF 20.00
<i>Fish Soup Crostini Sauce Rouille</i>	gross	CHF 32.00
<i>Soupe de poissons Crostini Sauce Rouille</i>		

Erbsensuppe mit Morcheln und Mandeln

Erbsen Morcheln Mandeln Rahm		CHF 16.00
<i>Peas Morels Almonds Cream</i>		
<i>Soupe aux petits pois Morilles Amandes Crème</i>		

vom Land | aus dem Wasser | vegetarisch

Schweizer Rinds-Entrecôte		CHF 55.00
<i>Rinds-Entrecôte Junge Kartoffeln Grill Gemüse Rosmarin Swiss beef Entrecôte Baby potatoes Grill vegetables Rosemary Entrecôte de bœuf suisse Pommes de terre jeunes Grill Légumes Romarin</i>		
Wiener Schnitzel		CHF 55.00
<i>Kalbsfleisch Lauwarmer Kartoffelsalat Gurkensalat kaltgeschleuderte Preiselbeeren Veal Potatoes Cucumber salad Cranberries Viande de veau Salade de pommes de terre tiède Airelles rouges</i>		
Alpzander		CHF 38.00
<i>Zander Filet Risotto Gurken Apfel Dill Champagne Alpine Pike-perch Risotto Cucumber Apple Champagne Filet de sandre Le risotto Concombres Pomme Champagne</i>		
Berg Burger	150g	CHF 35.00
<i>Rindfleisch Maisbrötchen Tomatensalsa Speck Ei Bergkäse Berner Pommes Frites Gurke Salat Beef Meat Corn roll Tomato salsa Bacon Egg Mountain cheese French Fries Cucumber Salad Viande de Boeuf Petits pains de maïs Salsa de tomate Lardons CEufs Fromage de montagne Frites Concombre Salade</i>		
Veganer Burger		CHF 30.00
<i>Bohnen Haferflocken Rucola Tomaten rote Zwiebeln Berner Pommes Frites Beans Oatmeal Arugula Tomatoes Red Onion French Fries Haricots Gruau Roquette Oignons rouges French Fries</i>		
Tagliatelle		CHF 30.00
<i>Tagliatelle Belper Knolle Rucola Cherry Tomaten Tagliatelle Belper Tuber Arugula Cherry Tomatoes Tagliatelles Belper Knolle Roquette Tomates cerises</i>		
Penne mit Chorizo		CHF 30.00
<i>Penne Chorizo Rucola Bergkäse Penne Chorizo Arugula Mountaincheese Pennes Chorizo Roquette Fromage de montagne</i>		

Unsere Klassiker

Tomahawk vom Schweizer Rind

1000g Schweizer Rind
Grillgemüse | Berner Pommes Frites
Bestellung bis 21.00 Uhr | Wartezeit ca. 45 Min.

pro Person

CHF 85.00

*Tomahawk (prepared for 2 people)
Grilled Vegetables | French Fries
Order until 9 p.m. | waiting time approx. 45 min.*

*Tomahawk (pour 2 personnes)
1000 gr Boeuf Suisse
Griller des légumes | frites
Commandez avant 21h. | temps d'attente env. 45 minutes*

Eigermilch Klassiker Fondue (à discrétion) *

Grindelwalder Bergkäse „Eiger Bergführer“
Gschwelli | Fondue Brot der Bäckerei Ringgenberg | Birne
Essiggemüse
* mit Weisswein und Knoblauch

pro Person

CHF 35.00



*Grindelwald mountain cheese Fondue „Eiger Bergführer“
Boiled potatoes | bread from the local bakery | pears | pickled vegetables
* with white wine and garlic*

*Fromage de montagne de Grindelwald “Eiger Bergführer“
Pommes de terre bouillies | pain de boulangerie local | Poires | pickles de légumes
* au vin blanc et à l'ail*

Frühlingskarte

Spargelsalat

Pochiertes Ei | Grüner Spargel | Frische Kräuter | Erdbeeren | Koriander
Limetten Dressing

Poached egg | Green asparagus | Fresh Herbs | Strawberries | Cilantro lime dressing
Œuf poché | Asperges Vertes | Herbes Fraiches | Fraises | Vinaigrette Coriandre et
Citron Vert



CHF 18.00

Glasnudelsalat mit Tofu und Soja Ei

Glassnudeln | Koriander | Soja | Tofu | Chili | Sprossen

Glass Noodle | Cilantro | Soy | Tofu | Chili | Bean Sprouts
Nouilles de verre | Coriandre | Soja | Tofu | Piment | Pousses



CHF 17.00

Weisse Spargelcremesuppe

Weisser Spargel | Weisswein | Rahm

White Asparagus | White Wine | Cream
Asperges Blanches | Vin Blanc | Crème



CHF 14.50

Grüne Spargelschaumsuppe mit Swiss Shrimps

Grüner Spargel | Weisswein | Swiss Shrimps

Green Asparagus | White Wine | Swiss Shrimp
Asperges vertes | Vin Blanc | Crevettes Suisses

Wiener Schnitzel

Kalbsfleisch | Spargel | Junge Kartoffeln

Veal Meat | Asparagus | Young Potatoes
Viande de Veau | Asperges | Pommes de Terre Nouvelles

CHF 55.00

Alpzander

Alpzander | Spargel | Venere Reis | Weisswein

Alpine Pike-perch | Asparagus | Venere Rice | White Wine
Sandre des Alpes | Asperges | Riz Venere | Vin Blanc

CHF 34.00

Spargelteller

Spargel | Junge Kartoffeln | Sauce Hollandaise

Asparagus | Young Potatoes | Hollandaise Sauce
Asperges | Jeunes Pommes de Terre | Sauce Hollandaise

CHF 28.00

mit Rohschinken

With ham | avec jambon

+ CHF 6.00

Dessert

Pavlova

Meringue | Joghurt | Früchte

Meringue | Yogurt | Fruits

Meringue | Yaourt | Fruits



CHF 15.00

Eiscafé ohne Kirschbrand

Mit Kirschbrand | with Cherry-Brandy | avec eau-de-vie de cerise

Vanille | Café | Rahm

Vanille | Café | Crème



CHF 12.00

CHF 16.00

Caïpirinha Joghurt Crème Törtchen

Joghurt | Limetten | Minze | Rum | Sorbet

Joghurt | Limes | Mint | Rum | Sorbet

Yaourt | Citron | Menthe | Rhum | Sorbet



CHF 18.00

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Apfelstrudel | Vanillesauce | Rosine | Zimt

Apple Strudel | Vanilla Sauce | Raisin | Cinnamon

Strudel aux pommes | Sauce Vanille | Raisins sec | Cannelle



CHF 14.00

Rhabarber Tiramisu

Mascarpone | Rhabarber | Cacao | Sorbet

Mascarpone | Rhubarb | Cocoa | Sorbet

Mascarpone | Rhubarbe | Cacao | Sorbet



CHF 14.00

Creme Brûlée

Rahm | Vanille | Sorbet

Cream | Vanilla | Sorbet

Crème | Vanille | Sorbet



CHF 15.00

Glace nach Wahl (pro Kugel)

Vanille | Schokolade | Erdbeere

Vanilla | Chocolate | Strawberry

Sélection de glaces | Vanille | Chocolat | Fraise



CHF 5.00

HERKUNFTSDEKLARATION

Fleisch

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Leber	Schweiz
Chorizo	Spanien

Fisch

Zander	Schweiz
Shrimps	Schweiz

Eier & Milchprodukte

Eier & Eierprodukte	Schweiz
Milch & Milchprodukte	Schweiz