



ADLERSTUBE



"Heisser Stein"...

Kombiniert man *Geschmack und Individualität*, so bleibt der pure eigene Stil des heissen Steins.

Durch das Kochen ohne Fettstoffe wird das Fleisch schonend gegart. Zurück bleibt der reine *Geschmack*.

Und so wird's gemacht

Der Stein aus Lava hat circa 300° C und Sie braten sich Ihr Fleisch *individuell*. Sie brauchen nicht zu warten bis Ihr Fleisch komplett gegart ist! Schneiden Sie einfach kleine Streifen und braten Sie diese nach Wunsch durch. Der Stein gibt dabei die Temperatur gleichmässig ab.

„Hot Stone“ ...

If you combine taste and individuality, the pure style of hot stone will remain.

To prepare the meat without fats it will be cooked very gently, so you get the pure taste of meat.

How to do...

The stone of lava has roughly 300 degrees and you cook your meat individually. You do not need to wait until the meat is fully cooked. Simply cut small stripes and fry them as you wish. The stone will have the same temperature.

Zuallererst... First of all...

Grüner Salat | Croûtons CHF 8.50



Green salad | bread croutons

Gemischter Salat | Croûtons CHF 9.50



Mixed salad | bread croutons

Wählen Sie zwischen italienischem, französischem oder Joghurt-Orangen-Dressing Dressing.

Please make your choice between Italian, French or yoghurt orange dressing.

Tomaten – Mozzarella mit Basilikum CHF 14.50



Tomato | mozzarella | basil

**Rauchlachs mit Meerrettich
Toast und Salatbouquet** CHF 17.00

Smoked salmon | horseradish cream
Toast | Salad bouquet

Aus dem Suppentopf Out of the soup pot

Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube CHF 9.50



Tomato cream soup | Whipped cream

Tom Yan...

...Daun Hu „Tofu“ | tofu  CHF 11.50

...Gai „Poulet“ | chicken CHF 12.50

...Gung Riesencrevette | King shrimp CHF 13.50

Zwischendurch oder als Hauptspeise... As snack or as main cours...

Rinds Tatar

Beefsteak Tatar „raw meat“

... Vorspeise (80 gr) | starter (80 gr)

CHF 19.50

... Hauptgang (160 gr) | main course (160 gr)

CHF 38.00

Medium oder feurig gewürzt

Medium or spicy seasoned

Getrübelftes Risotto | Grüner Spargel | Sbrinz gehobelt

CHF 28.50



Truffled risotto | Green asparagus | planed Sbrinz

Hausgemachte Rösti | Spinat | getrocknete Tomaten

CHF 27.00

Lenker Blauschimmelkäse



Homemade Swiss hash browns | spinach | dried tomatoes

Bernese Oberland blue cheese

Hausgemachte Rösti | Rauchlachs

CHF 29.50

Rucola | Honig-Senf-Dill Sauce

Homemade Swiss hash browns | smoked salmon

Arugula | honey-mustard-dill sauce

Bunter Fitnesssalat mit ...

Colourful fitness salad

... Pouletbrust 200g | Chicken breast

CHF 24.00

... Crevetten 150g | Shrimps

CHF 37.00

... Entrecôte 150g | Sirloin steak

CHF 39.00

Wählen Sie zwischen italienischem, französischem oder Joghurt-Orangen-Dressing

Please make your choice between Italian, French or yoghurt-orange dressing.

Pasta aus aller Welt...

Pasta from all the world...

Penne all'arrabbiata CHF 21.00
oder alternativ mit Tomatensauce



Penne all'arrabbiata
or with tomato sauce

Penne alla bolognese | Parmesan CHF 23.00
Penne alla Bolognese | parmesan

Tagliatelle | Ziegenkäsesauce CHF 24.00
Mediterranes Gemüse | confierte Kirschtomaten



Tagliatelle | goat cheese sauce
Mediterranean vegetables | confit cherry tomato

Äplermakkaroni | Grindelwalder Bergkäse CHF 24.00
Speckchips | Röstzwiebeln | Apfelmus
Swiss mountain pasta | Grindelwalder mountain cheese
Bacon chips | roasted onions | apple puree



Adler's Heisser Stein...

Our house specialty "Hot Stone dishes"...

Pouletbrust «zart, leicht und bekömmlich» 200 Gramm Chicken breast 200 gr	CHF 29.00
Kalbshuftsteak «natürlich zart» 200 Gramm Veal steak 200 gr	CHF 47.00
Lady cut 150 gr	CHF 39.00
Rindsentrecôte «einfach saftig» 200 Gramm Sirloin steak 200 gr	CHF 49.00
Lady cut 150 gr	CHF 44.00
Rindsfilet «das zarteste Fleisch» 200 Gramm Fillet of beef 200 gr	CHF 58.00
Riesencrevetten King prawns	CHF 42.00
Gemischtes vom Stein: Pouletbrust, Rindsentrecôte und Riesencrevette Mix of chicken breast, sirloin steak and prawn 250 gr	CHF 46.50

Beilagen nach Wahl | Side dishes for choice:

- Röstli Pommes frites | Roesti fries
- Ofenkartoffel mit Kräuterquark | Baked potatoes with herb curd
- Risotto | Risotto
- Tagliatelle | Tagliatelle
- Gnocchi | Gnocchi

Zu allen Gerichten servieren wir | All our dishes are served with:

- Kräuter – Knoblauchsauce | Herb-garlic sauce
- BBQ Dip | BBQ sauce
- Kräuterbutter | Herb butter
- Marktgemüse | Vegetables





Herzhaftes aus Pfanne und Ofen...

Delicious meals from frying pan and oven...

„Suure Mocke“ Rindsschmorbraten Gnocchi Saisongemüse Braised beef Swiss style gnocchi Season vegetables	CHF 29.50
Kalbsleber Zwiebeln Balsamicojus Rösti Calf`s liver Onions Balsamico sauce Swiss hash browns	CHF 38.00
Zürcher Geschnetzeltes Rösti Broccoli Sliced veal Zurich style Swiss hash browns broccoli	CHF 41.00
Gebrautes Zanderfilet von Frutigen Mandelbutter Kräuterrisotto grüner Spargel Sautéed pike perch fillet from Frutigen almond butter Herb risotto green asparagus	CHF 42.00





Philosophie... **Philosophie...**

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, nur Produkte zu verwenden, die einen nachhaltigen und natürlichen Genuss wiedergeben. Somit arbeiten wir stets mit Lieferanten zusammen, welche uns diese Auflagen erfüllen können.

Was heisst Nachhaltigkeit? All unsere Produkte beziehen wir mit dem Hintergedanken der Ökonomie, Ökologie und der Nachhaltigkeit. Somit verwenden wir nur Fleischprodukte aus regionaler, respektive nationaler Produktion. Die Fischprodukte beziehen wir unter der Empfehlung des WWF Schweiz Fischführers.

Zu einer nachhaltigen Küche gehört ebenso der Einkauf. Hierbei wird darauf geachtet, dass nie im Übermass bestellt und so wenig wie möglich Überschuss erzeugt wird.

We have set ourselves the target to use only sustainable products of a high standard and natural pleasure. Additional we choose suppliers who can deliver the highest quality.

What does sustainability mean? We get all of our products with the ulterior motive of economics, ecology and economy. Thus we only use meat items which we obtain from regional or national production. All our fish and seafood is purchased under the recommendation of WWF Switzerland seafood guide.

