



*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.

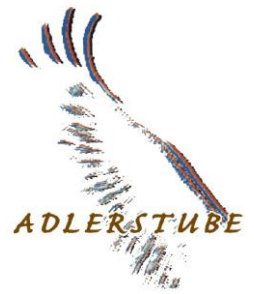
## „Hot Stone“ ...

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 11.00  
 Green salad | bread croutons

**Nüsslisalat mit Speck und Ei** CHF 14.00  
Field salad | bacon | egg

Wählen Sie zwischen Joghurt, französischem oder Balsamico Dressing.  
Please make your choice between yoghurt, French or balsamic dressing.

**Von unserer Metzgerei Boss**  
**Fein geschnittener Kalbsbraten** CHF 19.00  
**Eingemachtem Kürbis | Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl**  
Roast veal carpaccio from our local butcher Hans Boss  
Served with pickled pumpkin | Roasted pumpkin seeds | Pumpkin oil

**Sous Vide gegerarter Schweinebauch** CHF 17.00  
**Nüsslisalat | BBQ Dressing**  
Slow cooked pork belly with lambs lettuce and a BBQ dressing

**Beefsteak Tatar | Beefsteak Tatar**  
...Vorspeise (70 gr) | starter (70 gr) CHF 19.50  
...Hauptgang (140 gr) | main course (140 gr) CHF 38.00

Medium oder feurig gewürzt  
Medium or spicy seasoned

## Aus dem Suppentopf... Out of the soup pot...

---

**Bündner Gerstensuppe | Nuss Brot** CHF 12.00  
Traditional Grison's barley soup | Nut bread

**Schabzigersuppe | Croutons** CHF 11.00  
 Schabziger cheese and potato soup | Croutons





## Typische Schweizer Spezialitäten... Typical Swiss specialties...

---

**Kalbsleberli von der Metzgerei Boss** CHF 38.00  
**in Butter gebraten mit Kräuter und Zwiebeln | Röstli**  
Veal liver pan fried in butter with onions and herbs | Rösti

**Luganighe von Grindelwald** CHF 32.00  
**mit Safranrisotto serviert**  
Luganighe sausage from our local butcher Hans Boss  
served on saffron risotto

**Berner Platte**  
**Siedfleisch | Rippli | Zungenwurst | geräucherter Speck** CHF 34.00  
**Dörrbohnen | Petersilienkartoffeln | Senf**  
A traditional dish of boiled beef | Smoked and boiled porc  
Tangue sausage | Smoked bacon  
Dried beans | Parsley potatoes | Mustard

**Hausgemachter Fleischvogel Grossmutter's Art** CHF 39.00  
**Butternudeln | winterliches Wurzelgemüse**  
Home-made braised beef roulade grandmother style  
Noodles | winter root vegetables





## ...Vegetarisch ...Vegetarian...

---

**Buchweizen - Pizokel mit Kräutersauce  
garniert mit verschiedenen Gemüsen der Saison**

CHF 24.00



Poached buckwheat dumplings with herb sauce  
served with seasonal vegetables

**Vegetarisches Tagesgericht  
bitte beim Service anfragen...**



Daily vegetarian dish, please ask your server...

## ...aus dem Wasser ...out of the water

---

**Seetaler Ballen  
Felchenfilets im Bierteig gebacken  
Joghurt - Mayonnaise | Grüner Salat**

CHF 36.00

Deep fried fera fillets  
Yoghurt mayonnaise | Green salad

**Saiblingsfilets Zuger Art  
Weissweinkräutersauce | Winterspinat mit Pinienkerne**

CHF 39.00

Pan fried char fillet "Zuger" style  
Herbed white wine sauce | winter spinach und pine nuts

**Beilagen nach Wahl/ Side dishes for choice:**

- Salzkartoffeln / Boiled potatoes
- Hausgemachte Röstli/ Homemade Röstli
- Reis/ Rice
- Butternudeln / Noodles





## Adler's Heisser Stein...

Our house specialty "Hot Stone dishes"...

---

<b>Pouletbrust «zart, leicht und bekömmlich»</b> Chicken breast	CHF 32.00
<b>Kalbshuftsteak «natürlich zart»</b> Veal steak 200 gr	CHF 48.00
Lady cut 150 gr	CHF 40.00
<b>Rindsentrecôte «einfach saftig»</b> Sirloin steak 200 gr	CHF 53.00
Lady cut 150 gr	CHF 46.00
<b>Rindsfilet «das zarteste Fleisch» 200 gr</b> Fillet of beef 200 gr	CHF 62.00
<b>Riesencrevetten 7 Stk.</b> King prawns 7 pcs	CHF 44.00
<b>Gemischtes vom Stein:</b> <b>Pouletbrust, Rindsentrecôte und Riesencrevette, 250 gr</b> Mix of chicken breast, sirloin steak and prawn 250 gr	CHF 49.50

### Beilagen nach Wahl/ Side dishes for choice:

- Pommes frites / French fries
- Salzkartoffeln mit Kräuterquark/ Boiled potatoes with herb curd
- Reis/ Rice
- Butternudeln/ Noodles
- Safranrisotto/ Saffron risotto

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

- Kräuter – Knoblauchsauce/ Herb-garlic sauce
- Barbecuesauce/ BBQ sauce
- Kräuterbutter/ Herb butter
- Winterliches Gemüse/ Winter vegetables





## **Kleine Sünden, die es wert sind...** So sweet...

---

**Gebrannte Crème Grossmutter's Art** CHF 11.00  
Burned cream grandmother style

**Weiss & braunes Schokoladenmousse** CHF 13.50  
Duo of dark and white chocolate mousse

**Grindelwalder Nusstorte** CHF 11.00  
Grindelwald walnut cake

## **Käse...** Cheese...

---

**Schweizer Käsevariation aus der Region** CHF 17.50  
**Birnenbrot | Dörrfrüchte | Feigensenf**  
Swiss cheese from the region |  
Pear bread | dried fruits | fig mustard

**Tagesdessert** CHF 11.00  
Dessert of the day





## 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.

