

Adlerstube

Hauptkarte

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 Christian Kretschmann 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 Christian Kretschmann and his service team.

Thank you for being part of our gastronomic experience.

Warm regards, The team of Adlerstube

Zuallererst oder aus dem Suppentopf

Starters & Soups

Rindstartar

Gepickelte Pfifferlinge | Hausgemachtes Brioche | Trüffelmayonnaise 70g CHF 28.00
Pickled Chanterelles | Homemade Brioche | Truffle Mayonnaise 140g CHF 40.00

Blattsalat mit Dressing aka Pimp Your Salad

CHF 10.00

Blattsalat | Gurken | Cherry-Tomaten
Leaf Salad | Cucumber | Cherry Tomatoes

Salatsaucen: Italienisch | Französisch | Balsamico | Honig-Senf
Dressings: Italian | French | Balsamico, | Honey-Mustard

Extras /Extras:

Croutons /Croutons +CHF 2.00
Ei /Eggs +CHF 2.00
Speck /Bacon +CHF 3.00
Sprossen /Sprouts +CHF 3.00
Krevetten (3 Stück) /Prawns (3 Pieces) +CHF 11.00
Poulet Streifen (100g) /Chicken Strips (100g) +CHF 12.00
Lachs (120g) /Salmon (120g) +CHF 14.00

Gerstensuppe

CHF 13.00

Gerste | Bündnerfleisch | Kartoffeln | frische Kräuter
Barley | Bündnerfleisch | Potatoes | Fresh herbs

Tages Suppe

CHF 10.00

Soup of the day

Für Informationen zu Allergenen verlangen Sie bitte unser separates Deklarationsblatt.
For information about allergens, please request our separate declaration sheet.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
All prices are in CHF, including VAT.

vom Land | aus dem Wasser | vegetarisch

Main Courses

Schweizer Rinds-Entrecôte vom japanischem Holzkohlegrill Rinds-Entrecôte junge Kartoffeln Grill Gemüse Rosmarin <i>Swiss beef Entrecôte from japanese charcoal Baby Potatoes Grilled Vegetables Rosemary</i>		CHF 55.00
Wiener Schnitzel <i>Signature Dish</i> Kalbsfleisch Lauwarmer Kartoffelsalat Gurkensalat Preiselbeeren <i>Veal Potatoes Cucumber salad Cranberries</i>		CHF 49.00
Alpzander Zander Filet Risotto Zitrone Champagner <i>Zander Fillet Risotto Lemon Champagne</i>		CHF 38.00
Berg Burger Rindfleisch Maisbrötchen Tomatensalsa Speck Ei Bergkäse Berner Pommes Frites Gurke Salat <i>Beef Meat Corn roll Tomato salsa Bacon Egg Mountain cheese French Fries Cucumber Salad</i>	150g	CHF 35.00
Veganer Burger Bohnen Haferflocken Rucola Tomaten rote Zwiebeln Berner Pommes Frites <i>Beans Oatmeal Arugula Tomatoes Red Onion French Fries</i>		CHF 30.00
Tagliatelle Tagliatelle Belper Knolle Rucola Cherry Tomaten <i>Tagliatelle Belper Tuber Arugula Cherry Tomatoes</i>		CHF 30.00

Für Informationen zu Allergenen verlangen Sie bitte unser separates Deklarationsblatt.
For information about allergens, please request our separate declaration sheet.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
All prices are in CHF, including VAT.

Unser Klassiker

All Time Classic

ab 2 Personen

Tomahawk vom Schweizer Rind für 2 Personen

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

pro Person
per person

CHF 85.00

Tomahawk (prepared for 2 people)

Grilled Vegetables | French Fries

Order until 9:00 PM | Waiting time approx. 45 minutes

Eigermilch Klassiker Fondue (à discrétion) *

Grindelwalder Bergkäse „Eiger Bergführer“

Gschwelkti | Fondue Brot | Essiggemüse

* mit Weisswein

pro Person
per person

CHF 35.00

Grindelwald mountain cheese Fondue „Eiger Bergführer“

Boiled potatoes | bread | pickled vegetables

** with white wine*

Fondue Chinoise Adler Art

Rind (40g) | Kalb (40g) | Schwein (40g) | Poulet (40g) |
Essiggemüse | Pommes | Reis | Knoblauchsauce |
Cocktailsauce | Currysauce | Früchteplatte

pro Person
per person

CHF 59.00

*Beef (40g) | Veal (40g) | Pork (40g) | Chicken (40g) | Pickled Vegetables |
Fries | Rice | Garlic Sauce | Cocktail Sauce | Curry Sauce | Fruit Platter*

Für Informationen zu Allergenen verlangen Sie bitte unser separates Deklarationsblatt.
For information about allergens, please request our separate declaration sheet.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
All prices are in CHF, including VAT.

Dessert

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Apfel | Vanillesauce | Sultaninen | Zimt
Apple | Vanillasauce | Sultanas | Cinnamon



CHF 15.00

Aprikosen Knödel an Vanille Sauce



CHF 15.00

Schokoladen Mousse – am Tisch gefertigt

Rahm | Schokolade | Ei
Cream | Chocolate | Egg

Klein
Gross

CHF 14.00
CHF 20.00

Creme Brulée

Rahm | Vanille
Cream | Vanilla



CHF 13.00

Glace nach Wahl (pro Kugel)

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Zitronensorbet | Himbeersorbet |
Orangensorbet
*Vanilla | Chocolate | Strawberry | Lemon sorbet | Raspberry sorbet |
Orange sorbet*

CHF 5.00

Für Informationen zu Allergenen verlangen Sie bitte unser separates Deklarationsblatt.
For information about allergens, please request our separate declaration sheet.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
All prices are in CHF, including VAT.

HERKUNFTSDEKLARATION

Declaration of Origin

Fleisch /Meat

Kalb /*Veal*
Rind /*Beef*
Schwein /*Pork*
Poulet /*Chicken*

Schweiz /*Switzerland*
Schweiz /*Switzerland*
Schweiz /*Switzerland*
Frankreich /*France*

Fisch /Fish

Zander /*Pike-Perch*
Shrimps /*Shrimp*

Schweiz /*Switzerland*

Eier & Milchprodukte /Egg & Dairy

Schweiz /Switzerland

Brotwaren

Schweiz /Switzerland

Für Informationen zu Allergenen verlangen Sie bitte unser separates Deklarationsblatt.
For information about allergens, please request our separate declaration sheet.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
All prices are in CHF, including VAT.