



Adlerstube

Speisekarte



Herbstkarte

Vorspeisen & Suppen

Alpenforellen-Tatar	Klein	CHF 15.50
Forelle Apfel Meerrettich	Gross	CHF 22.50
Alpstein Entenleber		CHF 25.50
Entenleber Portweinreduktion Brioche Feigen		
Hirschpastete		CHF 19.50
Hirschpastete Cumberland Gelee		
Pilz-Bruschetta		CHF 12.50
Rustik Baguette Champignon Shiitake Gruyère		
Kürbiscremesuppe mit Ingwer		CHF 13.00
Kürbis Ingwer Rahm		
Gebackener Camembert		CHF 16.50
Camembert dunkles Brot Honig Walnüsse		CHF 24.00

Hauptspeisen

Grilliertes Hirschfilet	CHF 52.00
Hirschfilet Pastinakenpüree Heidelbeersauce Rosenkohl	
Rehschnitzel	CHF 47.00
Rehschnitzel Spätzli Rotkohl Preiselbeeren	
Geschmorte Rindsbäckchen	CHF 42.00
Rindsbäckchen Kartoffelpüree Spitzkohl Demi-Glace	
Grillierter Lachs	CHF 38.00
Lachs Kürbispüree Marktgemüse Zitronensauce	
Butternusskürbis-Risotto	CHF 23.00
Butternusskürbis Carnaroli - Reis Trüffel Kürbiskerne	
Gebackenes Selleriesteak	CHF 23.00
Knollensellerie Pilzragout Spinat	
Pilzrisotto	CHF 23.00
Carnaroli - Reis Champignons Shiitake Parmesanchip	

Für Informationen zu Allergenen verlangen Sie bitte unser separates Deklarationsblatt.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Hauptkarte

Vorspeisen & Suppen

Nüsslisalat Nüsslisalat Eier Speck Croutons		CHF 15.50
Rindstatar Rind Brioche Trüffelmayonnaise gebeiztes Ei	Klein Gross	CHF 28.00 CHF 40.00
Bouillabaisse Lachs Zander Miesmuscheln Safran		CHF 22.00
Rindsbouillon mit Flädli Rindsbouillon Flädli Petersilie		CHF 12.00

Für Informationen zu Allergenen verlangen Sie bitte unser separates Deklarationsblatt.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Hauptspeisen

Chateaubriand für 2 Personen

Rindsfilet | Kartoffelgratin | grüne Bohnen | Speck |
Knoblauchvinaigrette

pro Personen CHF 65.00

Grilliertes Rinds-Entrecote

Gebratene Kartoffeln | Grillgemüse | Demi-Glace

CHF 55.00

Wiener Schnitzel

Gurkensalat | lauwarmer Kartoffel-Speck-Salat | Preiselbeeren

CHF 49.00

Adler Geschnetzeltes

Kalb | Rösti | Paprika | Kalbsrahmsauce

CHF 48.00

Adler Burger

Maisbrötchen | Rindsburger | Tomaten Salsa | sautiertes Ei | Bärner
Pommes

CHF 35.00

Veganer Burger

Veganes Brötchen | hausgemachter Burger | Cocktail Sauce | Bärner
Pommes

CHF 35.00

Sautierter Alpenzander

Zander | Ravioli | Spinat | Weissweinsauce

CHF 38.00

Für Informationen zu Allergenen verlangen Sie bitte unser separates Deklarationsblatt.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Unsere Klassiker

ab 2 Personen

Tomahawk vom Schweizer Angus Rind für 2 Personen	pro Person	CHF 85.00
---	------------	-----------

1000g Schweizer Angus Rind
Grillgemüse | Berner Pommes Frites
Bestellung bis 20.00 Uhr | Wartezeit ca. 45 Min.

Eigermilch Klassiker Fondue (à discrétion) *	pro Person	CHF 35.00
---	------------	-----------

Grindelwalder Bergkäse „Eiger Bergführer“
Gschwelli | Fondue Brot | Essiggemüse
* mit Weisswein, alkoholfreie Variante möglich auf Bestellung

Raclette	pro Person	CHF 26.00
-----------------	------------	-----------

Raclette Nature oder Raclette Chili | Raclettekartoffeln | Essiggemüse

Für Informationen zu Allergenen verlangen Sie bitte unser separates Deklarationsblatt.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Dessert

Kaiserschmarren Kaiserschmarren Vanille Eiskreme Rum Rosinen	CHF 19.00
Crème Brûlée Vanille Himbeersorbet	CHF 13.00
Apfelstrudel Apfelstrudel Vanillesauce Vanille Eiskreme	CHF 15.00
Tête de Moine Tête de Moine Dörrfrüchte Nussbrot	CHF 16.00
Glace und Sorbet Vanille Schokolade Erdbeere Zitronensorbet Himbeersorbet Gruyère	Pro Kugel CHF 5.00
Pochierte Weinbirne Williamsbirne Portwein Mandelschaum	CHF 15.00

Für Informationen zu Allergenen verlangen Sie bitte unser separates Deklarationsblatt.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

HERKUNFTSDEKLARATION

Fleisch

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Wild (Zucht)	Schweiz
Ente	Schweiz

Fisch

Zander	Schweiz
Lachs	Schweiz

Eier & Milchprodukte

Schweiz

Brotwaren

Schweiz

Für Informationen zu Allergenen verlangen Sie bitte unser separates Deklarationsblatt.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.