



RESTAURANT ADLERSTUBE GRINDELWALD A LA CARTE - ANGEBOT

A. Kirchmayr

Arno M. Kirchmayr & das gesamte Team vom Restaurant Adler wünschen «Än Gutä»

BERGSOMMER IN GRINDELWALD

Kalte Gemüsesuppe mit Tomaten, Peperoni und Gurken
Basilikumöl und Brotchip, Quark aus Grindelwald CHF 14.00

Sommerliche Salatschüssel *«Einer unserer Klassiker»*
Verschiedene Bohnen, Kichererbsen und Gemüse-Couscous mit Minze, Joghurt Dressing
Getrocknete Tomaten, Aprikosen CHF 18.00

Bufala Mozzarella mit bunten Tomaten, Tomatenkompott und Wildkräuterpesto CHF 24.00

Kalter Teigwarensalat mit Streifen vom Lostallo Lachs
Zitronen-Vinaigrette, Schnittlauchöl CHF 24.00

Gefüllte Sommerrollen mit «Coleslaw» auf Auberginenpüree mit gehackten Haselnüssen
3 stk CHF 17.00
5 stk CHF 27.00

Unser gemischter Salat
Bunte Blattsalate mit rohem und gekochtem Gemüse mit Kräuter-Frenchdressing CHF 12.00

Sommerlich marinierter Lachs aus Lostallo mit Kamille
Bunte Blattsalate, Wildkräuterpesto und Sauerrahm CHF 32.00

Schweizer Rindstatar 70g CHF 29.00
140g CHF 40.00

Herzhaft abgeschmeckt mit Kapern, Schalotten, Dijon-Senf, Kräutergarnitur Belper Knolle, Geröstetes Brot

Kartoffelsuppe mit geräucherter Buurehamme und Majoran CHF 12.00

Tagliarini mit Pesto Rosso, Auberginenwürfel und 12 Monate altem Alpkäse CHF 29.00

«Aquerello» Carnaroli Risotto mit Sommergemüse, Zitronen-Quark aus Grindelwald
und feinem Kräuterpesto CHF 29.00

HAUPTGERICHTE

Käsefondue <i>«Einer unserer Klassiker»</i>	p. Person	CHF 35.00
Traditionelles 100% Grindelwalder Bergkäse-Fondue mit Heublumen, .serviert mit jungen Kartoffeln im Bergheu, Silberzwiebeln und Cornichons	2 cl Kirsch	CHF 4.00

Wir bereiten unsere Käsefondues traditionell mit Weisswein zu. Gerne können Sie bei unserem Servicepersonal nach einem alkoholfreien Käsefondue verlangen.

Rinds - Burger aus dem Oberland im Maisbrötchen mit Grindelwalder Raclettekäse, knusprigem Speck, Eisbergsalat, Salzgurke, Tomatensalsa; serviert mit feinen «Bärner fries» CHF 35.00

Gebratenes Alpenzanderfilet auf Zitronentagliarini mit Thymian und wildem Brokkoli CHF 42.00

Wiener Schnitzel vom Kalb *«Einer unserer Klassiker»*
mit Petersilien-Kartoffeln, Gurkensalat mit Dill-Sauerrahm und Preiselbeerkonfitüre CHF 49.00

Rindsentrecôte mit Röstzwiebelbutter
Junge Kartoffeln in der Schale mit Rosmarin und Grillgemüse CHF 55.00

Tomahawk vom Angus Rind für zwei Personen «Bärner fries», Sommergemüse, Kräuter-Sauerrahm, Tomaten - Chimichurri	p. Person	CHF 85.00
---	-----------	-----------

Doppeltes Kalbskotelett für zwei Personen mit Sommerpilzen und Bergthymian Kalbsjus, Kartoffelgratin mit Lauch und Gemüse vom Markt	p. Person	CHF 69.00
--	-----------	-----------

UNSERE EXTRA BEILAGEN

Adler Fries *«Einer unserer Klassiker»*
mit Maggia Pfeffer und altem Bergkäse von der Alp Holzmatt in Grindelwald CHF 09.50

Portion Sommergemüse	CHF 7.00
Wilder Brokkoli mit Chili	CHF 7.00
Mediterranes Grillgemüse	CHF 7.00

Gedeck mit Eigernessbrot aus Sauerteig mit Grindelwalder Heubutter p. P. .6.50

Käseteller mit Schweizer Käse, Aprikosenchutney und Birnbrot	CHF 22.00
--	-----------

UNSERE SÜSSEN NASCHEREIEN

Fragen Sie nach unserem Tageskuchen aus unserer Vitrine / je nach Angebot	CHF 7.50
Crème brûlée mit Beeren aus dem Berner Seeland	CHF 14.00
Meringues mit Erdbeeren, Holunderblütensirup und Doppelrahmeis	CHF 14.00
Affogato al caffè / Espresso mit Vanilleeis und Cantuccini	CHF 10.50
Gerührter Eiskaffee mit geschlagenem Rahm	CHF 14.00
	mit 2 cl Kirsch CHF 18.00

GLACE & SORBET

je Kugel CHF 5.00

- Vanille
- Schokolade
- Erdbeer
- Greyerzer Doppelrahm
- Zitrone
- Himbeer
- Aprikose

Portion Rahm CHF 2.00



Hatten Sie eine gute Zeit bei uns und das Essen hat Ihnen vorzüglich geschmeckt ... dann teilen Sie doch Ihr positives Erlebnis mit anderen und **empfehlen Sie uns weiter.**

Unser Fleisch & Fleischerzeugnisse, sowie der Lachs und der Zander stammen ausschliesslich aus **Schweizer Produktion.**

Produzenten & Lieferanten

Eigernessbrot & Fonduebrot von der Bäckerei Ringgenberg, Grindelwald | Käse und Butter aus der Molkerei Eigermilch, Grindelwald | Rohmilchkase von der Alp Holzmatt, Grindelwald | Fleisch & Wurstwaren von der Metzgerei Blaue Kuh, Matten b. Interlaken | Fleischerzeugnisse von Mérat | Regionales Gemüse und Früchte von Gourmador, Unterseen | Zander aus Susten/VS | Lachs aus Lostallo/GR