

## Salate

Grüner Salat mit Croutons	8.00
Gemischter Salat	9.50
Salatschüssel mit Zwiebeln und Knoblauch (für ein oder zwei Personen)	16.00
Salat vom Buffet (nur Abends)	9.50
Adler Cesar-Salat	13.50
mit würzigen Pouletstreifen und hausgemachtem Kürbisbrot	
Rucolasalat	11.50
mit panierten und sautierten Mozzarellastäbchen	

## Sandwiches - knuspriges Baguette mit...

Schinken	9.20
Käse 	9.20
Tomaten - Mozzarella 	9.50
Thon - Ei - Gurken	9.50
Poulet - Curry - Ananas	10.00
Club Sandwich Adler	13.50
mit Pommes Frites	17.00

## Pasta

	1/2 Port.	
Spaghetti al' arrabiata 	14.80	18.50
mit gegrillten Peperoni im Parmesan - Korb		
Tagliatelle	18.40	23.00
mit Rauchlachs und Zitronenthymian		
Spaghetti Luigi	18.40	23.00
mit Pouletwürfeln, Schinken, Peperoni, Champignons und Knoblauch		
Spaghetti Bolognese	17.20	21.50
mit Parmesanchips		





Diese Gerichte sind vegetarisch.

Wir akzeptieren auch € fragen Sie das Servicepersonal nach dem Tageskurs.

## Schweizer und Regionale Spezialitäten

Bergteller (70 / 120 g)	½ Port	
mit Bündnerfleisch, Rohschinken und Hobelkäse	20.00	25.00
Kandersteiger Hobelkäse (90 g) 		16.00
Hausgemachtes Freiburger Käsefondue 		24.80
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ (80 / 150 g)	28.00	35.00
mit hausgemachten Rösti		

## Hausgemachte Rösti

Sweet - Chili Rösti	18.40	23.00
mit Pouletstreifen, Mango und Koriander		
Raclette-Rösti 	15.20	19.00
garniert mit Maiskölbchen, Silberzwiebeln und Cornichons		
Kandersteiger Rösti 	15.20	19.00
mit Hobelkäse		
Adler-Nest Rösti	18.40	23.00
mit Schweins- und Rindshackfleisch, Spiegelei und Zwiebelheu		

### Menu Suisse

Schweizer Bergteller

\* \* \*

Hausgemachtes  
Freiburger Käsefondue

\* \* \*

Frischer Fruchtsalat

sFr. 42.00

### Menu Adler

Randencannelloni  
mit geräucherten Forellenmousse auf  
Rosmarintoast

\* \* \*

Süßkartoffelsuppe  
mit Chili-Ingwer-Praline

\* \* \*

Rumpsteak mit Pinienkernkruste  
an Thymianjus, gegrillte Peperoni und  
Kartoffel-Kräuterpäckli

\* \* \*

Litchisorbet auf Moscatogranitée


sFr. 59.00



Diese Gerichte sind vegetarisch.

Wir akzeptieren auch € fragen Sie das Servicepersonal nach dem Tageskurs.


## Vorspeisen

	½ Port	
Randencannelloni mit geräucherten Forellenmousse auf Rosmarintoast		10.50
Yakatori-Pouletspiessli auf Glasnudelsalat mit Koriander		12.00
Spargeln und Morchelravioli 		10.50
auf glasierten Kefen, Salbeibutter		
Pikantes Rindstatar (70 g / 140 g) mit separaten Zutaten mit Cognac und hausgemachten Kürbisbrottoast	19.50	32.50





## Suppen

Dunkle Pouletkraftbrühe mit Gemüsestreifen		10.00
Gemüsecremesuppe mit Croutons 		8.00
Melonen-Mangokaltschale mit Zitronenmelisse 		9.50
Duo von Basilikum und Tomatensuppe mit Mozzarellatoast 		9.80

## Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinsfilet im Speckmantel auf Kräuter-Zucchettistäbchen, gegrillte Tomaten, Bratkartoffeln und Rosmarinjus		29.00
Rumpsteak mit Pinienkernkruste an Pfeffersauce mit Kartoffelpäckli und buntem Gemüse		38.00
Duo von Kalbs-Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	27.60	34.50
Fondue Chinoise oder Bourguignonne *Z mit Früchtegarnitur und verschiedenen Saucen (ab 2 Personen)		44.00
Gebratenes Doradenfilet auf Zitronengrasrisotto mit Stangensellerie, Limettensauce und Hibiscus-Chili-Reduktion		27.50
Gebratenes Zanderfilet mit Grapefruitfilet auf glasierten Kefen, Reistimbale, Meerrettich-Dillsauce		26.00
Knackiges Wok Gemüse mit Kokos-Curry-Sauce 		24.50
und Reistimbale		


## Vom Holzkohlengrill \*Z

Rindsfilet aus Argentinien (180.g) mit Sauce Béarnaise und Gemüse		46.00
Rindsfilet  aus dem Simmen- oder Kandertal (180 g) mit Sauce Béarnaise und Gemüse		55.00
Duo vom Rumpsteak  aus dem Simmen- oder Kandertal (180 g) mit Knoblauch und Kräutern  mariniert und Pfeffersauce		43.00
<b>Ab 2 Personen:</b>		
Châteaubriand aus Argentinien (360 g)		50.00
Châteaubriand  aus dem Simmen- oder Kandertal (360 g) mit Sauce Bearnaise und Gemüseplatte (Fleisch 180 g pr o Person)		59.00

## Beilagen

Tagliatelle, Reis, Pommes Frites, Rösti, Country Cuts oder Gratin Dauphinois  
\*Z = Nehmen Sie sich ruhig Zeit oder bestellen Sie zum Voraus

Rind aus Argentinien/Schweiz/Uruguay.  
Poulet, Kalb & Schwein aus der Schweiz.

 Fleisch von Simmentaler oder Kandertaler Jungrindern.  
Artgerecht aufgezogen im Berner Oberland (Knospe Lizenznehmer: H&R Gastro)