

# CHALET-HOTEL ADLER

CH-3718 KANDERSTEG

SEIT 1906

## IM HERZEN VON KANDERSTEG

### CHALET-HOTEL ADLER

Die Familie Fetzter heisst sie im Chalet-Hotel Adler im Herzen von Kandersteg herzlich willkommen. 1906 gebaut, kümmert sich unsere Familie nun in 4. bis 5. Generation um das Wohlbefinden der Gäste. Unser Haus ist von Tradition aber auch von aussergewöhnlicher Innovation geprägt.



## LIEFERANTEN

### H&R GASTRO

H&R Gastro ist ein unabhängiger Familienbetrieb mit tiefer regionaler Verankerung im Berner Oberland.

### SENNEREI KANDERSTEG

Wir sind ein kleiner und familiärer Betrieb. Für uns ist es wichtig, das Regionale sowie das Schweizerische zu leben.

### BIANCHI

Sie haben eine gute Nase. In unserem Familienunternehmen dreht sich alles um feinste, frische Spezialitäten. Seit fünf Generationen sind Fische, Krustentiere, zartes Fleisch, Geflügel und vieles mehr unsere Leidenschaft. Dürfen wir Ihnen ein wenig Appetit machen?

### HEINIGER SAMUEL METZGEREI

Kandersteger Metzger

### BEO FRÜCHTE + GEMÜSE

Worauf wir besonders Wert legen sind regionale und nachhaltige Produkte zu fairen Konditionen.

### HERKUNFTSDEKLARATION

Poulet: Schweiz  
Rind: Schweiz  
Trockenfleisch: Schweiz  
Egliknuserli: Deutschland  
Zander Ganz: Schweiz  
Schwein: Schweiz  
Rindsentrecôte: Paraguay

Beo = Berner Oberländer

„Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Ihr Gastgeber“

## VORSPEISEN

<b>BERGTeller (140GR)</b> mit Trockenfleisch, Beo Rohschinken & Hobelkäse	28	<b>GEMÜSECRÈMESUPPE</b> Kandersteger Art	10
<b>GRÜNER SALAT</b> mit französischer Sauce	6 8	<b>SPARGEL-KOKOSSÜPPCHEN</b> mit Curry und Limette	14
<b>GEMISCHTER SALAT</b> mit französischer Sauce	8 10	<b>SWISS WAGYU TATAR (70GR)</b> Toast und Butter	28
<b>GRÜNER SPARGELSALAT</b> mit Erdbeeren und Burrata	15	<b>TATAR VOM LACHS</b> mit Dill-Honig-Senf-Sauerrahm an Spinatsalat	19
<b>NÜSSLISALAT</b> mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons	14		

## HAUSGEMACHTE RÖSTI

<b>BERNER RÖSTI</b> mit Speck, Zwiebeln & Spiegelei	22 25
<b>WALLISER RÖSTI</b> mit Raclette-Käse gratiniert, Tomaten und Spiegelei	21 24
<b>ADLERNEST RÖSTI</b> mit Hackfleisch, Spiegelei & Zwiebelheu	25 28
<b>RÖSTI "CRU CRU"</b> mit BeO Rohschinken und Hobelkäse	24 27

### SIGNATURE KÄSEFONDUE 27

geheime Rezeptur von der Kandersteger Sennerei mit einem Kandersteger Käse, dazu Brotwürfel

+ Portion Kartoffeln	4
+ Portion Champignons	4
+ Portion Bündnerfleisch	9

### FRÜHLINGS HITS

#### KALBSFILET 42

mit Bärlauchkruste an Sauce Hollandaise, Spargeln und weisse Tessiner Polenta

#### SPARGEL-RISOTTO 26

mit Erbsen

## GEHT IMMER

<b>KANDERSTEGER SCHWEINSBRATWURST</b> an Zwiebel-Apfelsauce und Pommes Frites	27
<b>RIZ CASIMIR</b> mit Pouletgeschneitzeltem an Currysauce und Früchten	26
<b>KALBSPLÄTZLI</b> an Morchelsauce und Tagliatelle	36

### FAJITA PFANNE

mit 4 Tortillas, Sourcream, Guacamole, Grillgemüse, Eisbergsalat und geriebenem Käse

mit Pouletstreifen 33

mit Rindsfiletstreifen 38

## BURGER

<b>BeO BEEFBURGER (160GR)</b> mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Salat Pommes Frites oder Salat als Beilage	24
<b>BeO CHEESEBURGER (160GR)</b> mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Salat und Raclet- tekäse	26
<b>BEYOND BURGER (VEGETARISCH)</b> mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Salat Pommes Frites oder Salat als Beilage	26

## PIZZA

<b>PIZZA MARGHERITA</b>	14	17	<b>PIZZA BeOPARMA</b>	22	25
			Berner Oberländer Rohschinken, Rucola & Hobelkäse		
<b>PIZZA SALAMI</b>	16	19	<b>BAUERNPIZZA</b>	23	26
			Schinken, Speck, Salami, Zwiebeln & Ei		
<b>PIZZA HAWAII</b>	18	21	<b>PIZZA CHILI-CHEESE</b>	19	22
Schinken & Ananas			Frischkäse, Tomatenscheiben, Chili & Rucola		
<b>PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	18	21	<b>PIZZA VALTELLINA</b>	22	25
Schinken & Champignons			Breasola, Rucola und Parmesansplitter (ohne Tomatensauce)		
<b>PIZZA DIAVOLA</b>	19	22	<b>PIZZA TARTUFATA</b>	24	27
scharfe Salami, Ananas, Chili & Peperoni			Trüffelcrème, Steinpilzen und Rucola (ohne Tomatensauce)		

## STEAKS

<b>RINDSFILET (200GR)</b>	60
Beilagen und Saucen Wahl	
<b>RINDSENTRECÔTE (160GR)</b>	40
Beilagen und Saucen Wahl	
<b>CHÂTEAUBRIAND (AB 2 PERS.)</b>	70
am Tisch tranchiert (200gr. pro Person), mit Beilagen und Saucen Wahl	

### BEILAGEN UND SAUCEN

- Pommes Frites
- Pfeffersauce
- Reis
- Kräuterbutter
- Rösti
- Whiskysauce
- Tagliatelle

## PASTA

<b>SPAGHETTI ALLA SICILIANA</b>	23
Gemüse und Tomatensauce (Vegetarisch)	
<b>TAGLIATELLE AL FILETTO DI MANZO</b>	32
Rindsfiletspitzen an Cognacrahmsauce	
<b>LASAGNA</b>	27
Hackfleisch, Gemüse, Bechamel und Käse	

## FISCH

<b>EGLIKNUSPERLI IM BIERTEIG</b>	24
Tartarsauce & Pommes Frites	
<b>ALPEN ZANDERFILET</b>	39
à la Meunière, mit Gemüse und Reis	

## DESSERTS

<b>COUPE OVOMALTINE</b> Vanilleglace und Ovocrunch	10	<b>COUPE NOISETTES</b> mit Walnuss- & Vanilleglace, Caramelsauce und Rahm	11
<b>COUPE BAILEYS</b> Vanille- & Caféglace mit Baileys	12	<b>COUPE COLONEL</b> mit Zitronensorbet und Wodka	12
<b>EISKAFFEE</b> Café- & Vanilleglace mit Espresso	11	<b>KÄSEPLÄTTLI</b> mit einer Auswahl an Kandersteger Käsen	14
<b>APFELSTRUDEL</b> mit Vanilleglace und Vanillesauce	14	<b>TOBLERONEMOUSSE</b>	9
<b>LUFTIGES MASCARPONE-MOUSSE</b> Rharbarber-Glace und Erdbeeren "Romanoff"	14		

### GLACE

<b>HAUSGEMACHTE SORBETS</b> Quitten, Brombeeren-Kokos oder Zitrone	4
<b>RAHMGLACE</b> Café, Vanille, Stracciatella, Noisettes Caramel Croquant, Jogurt-Erdbeere oder Choco	4
<b>JEDE ZUSÄTZLICHE KUGEL</b>	2
<b>RAHMZUSCHLAG</b>	1.5

## KINDERKARTE

<b>KLEINER GRÜNER SALAT</b>	6
<b>CHICKEN-NUGGETS MIT POMMES FRITES</b>	14
<b>SPAGHETTI NAPOLI</b>	11
<b>HACKFLEISCHBÄLLCHEN MIT POMMES FRITES</b>	13
<b>PORTION POMMES FRITES</b>	8
<b>EGLIKNUSPERLI MIT REIS</b>	15