

Bären
Adelboden

Hotel & Restaurant

Speisekarte

Herzlich willkommen

Wir freuen uns sehr, Sie als Gast begrüßen zu dürfen und
wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns im
Restaurant Bären Adelboden.



Druckversion oder zum Download über den QR Code.

Frische Salate & Salat-Spezialitäten

Winterlicher Blattsalat mit gerösteten Kernen + Croûtons 	9
Gemischter Salat 	12
Nüsslisalat mit Ei & Croûtons 	12
Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croûtons	14
Nach Wahl an einer unserer hausgemachten Salatsaucen: French, Italienisch, Himbeer-Walnussdressing	
Egli-Knusperli-Teller	39
Serviert mit unserer hausgemachten Tartarsauce, Pommes frites oder Reis	

Hausgemachte Suppen

Bergkräutersuppe 	14
Kürbiscremesuppe 	14
Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen	14



Vorspeisen


- N'dunderi al limone** **19**
Die an der Amalfi-Küste populären N'dunderi basieren auf einem Rezept aus der Antike. Wir servieren Ihnen die von unserem Pastaspezialisten, Vincenzo Mastrobuono, aus Neapel, hausgemachten Ricotta- und Weizenmehl- Gnocci an einer erfrischenden Zitronensauce.
- Äplermagronen** **19**
Nach Wahl, mit oder ohne Speck - dazu Apfelmus
- Rindertatar als Vorspeise** **26**
Zubereitet nach klassischer Art

Bären-Tatar


- Rindertatar*** **34**
Zubereitet nach klassischer Art mit der Schärfe Ihrer Wahl - serviert mit Toast
- Vogellisi`s Rindertatar** **36**
Die Kreation aus der Vogellisi Mountain Bar:
Handgeschnitten, mit hochwertigen Olivenölen, Knoblauch,
3-jährigem Alpkäse, etwas Senf und Chilli - serviert mit Pommes frites

* Dazu nach Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whisky



La Pasta

- Spaghetti Napoli**  22
Zubereitet an einer Tomatensauce nach napolitanischem Rezept
- Spaghetti Bolognese** 26
Ragù aus Hackfleisch und Gemüse
- Äplermagronen** 26
Nach Wahl, mit oder ohne Speck - dazu Apfelmus
- N'dunderi al limone** 28
Die an der Amalfi-Küste populären N'dunderi basieren auf einem Rezept aus der Antike. Wir servieren Ihnen die von unserem Pastaspezialisten, Vincenzo Mastrobuono, aus Neapel, hausgemachten Ricotta- und Weizenmehl- Gnocci an einer erfrischenden Zitronensauce.

Rösti

- Hausgemachte Rösti**  24
Mit Adelbodner Bergkäse, Champignons & Ei
- Hausgemachte Rösti** 25
Mit Speck oder Schinken, überbacken mit Raclettekäse
- Hausgemachte Rösti** 29
Mit einer feinen Bratwurst vom Grill (Schwein) von unserem Hausmetzger Fritz Gempeler. Dazu Zwiebeljus



Vegi

- Spätzligratin mit Wurzelgemüse**  28
Mit hausgemachter Spätzli und frischem Wurzelgemüse.
- Kikeriki Curry**  28
Aromatischer Curryeintopf mit frischem Gemüse, Süsskartoffeln und Kräutern.
Dazu Reis

Feine Bärenspezialitäten

Rosa gebratenes Perlhuhnbrüstli	34
An Preiselbeer-Thymiansauce, Wurzelgemüse und Tagliatelle	
Kalbsleber	38
Zubereitet nach Wunsch an einer Zwiebel-Salbeibutter oder einer Kräutersauce Serviert mit hausgemachter Rösti	
Bären-Schnitzel	43
Zartes Schweizer Kalbfleisch, mit einer hausgemachten Kräuterpanade gebraten Dazu servieren wir Ihnen Pommes frites	
Schweins-Cordon Bleu	39
Vom Kotelettstück, gefüllt mit geräuchertem Raclettekäse und feinem Hinterschinken. Zubereitet nach dem Originalrezept vom Traditionslokal "Della Casa" in Bern. Serviert mit Pommes frites und Gemüse	
Rahmschnitzel nach Oberländer Art (Kalb) mit Champignons	43
Angerichtet an cremiger Rahmsauce. Dazu Spätzli und Gemüse	
Bären-Schnägge	49
Rosa gebratene Rinderfiletwürfel im «Schnägge-Pfännli» serviert und mit einer eigens dafür kreierten Sauce überbacken. Dazu Reis oder Pommes frites	
Rinderfilet	
Zartes, hervorragend gelagertes Filet vom Dorfmetzger Fritz Gempeler. Gebraten nach Ihrem Wunsch, dazu Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise, Gemüse und Beilage nach Wahl	
Lady`s Cut 150gr.	54
Man`s Cut 250gr.	65
Beilagen	
Pommes frites, Spätzli, Tagliatelle, Reis oder Rösti	

Fondues

- Traditionelles Schweizer Käsefondue ** 29
Bärenmischung aus der Dorfkäserei, mit Brotwürfeli
- Adelbodner Käsefondue mit geräuchertem Bauernspeck
(ab 2 Personen)** 34
Bärenmischung aus der Dorfkäserei
- Champagner & Trüffel Käsefondue ** 34
(ab 2 Personen)
Eine Kreation von Manfred Schmid aus der Dorfkäserei

- Fondue -

Der Inbegriff von Schweizer Gemütlichkeit

Aus den Alpen der französischen Schweiz stammend, erobert die Köstlichkeit aus geschmolzenem Käse die ganze Schweiz und ist heute weltweit der Inbegriff von Schweizer Gemütlichkeit

Unsere Fonduemischung werden vom Dorf-Käsespezialisten Manfred Schmid sorgfältig und regional produziert und laden zum Geniessen und Verweilen ein.

Wir wünschen "e Guetä"!

Für Kleine mit Bärenhunger

Yogi Bär ✓	8
Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	
Bubu ✓	10
Spaghetti an Tomatensauce	
Winnie Pooh	10
Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites	
Kung Fu Panda	12
Chicken Nuggets mit Pommes frites	
Beilage ✓	6
Erbsli & Rüepli	



Die besondere Empfehlung

Rindsfilet - Gulasch "Stroganoff"

49

Serviert mit hausgemachten Spätzli oder Tagliatelle.

Wir wünschen "e Guetä"!