

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

Sommerlicher Blattsalat ✓ Mit Karottenstreifen und Croûtons	9
Gemischter Salat ✓	12
Tomaten – Mozzarella – Salat mit frischem Basilikum ✓ Nach Wahl an einer unserer hausgemachten Salatsaucen: French, Italienisch, Petersilien-Kräuter-Dressing	15


Hausgemachte Suppen

Bergkräutersuppe ✓	14
Tomatensuppe mit Basilikumbaguette ✓	14
Karotten – Ingwer – Cremesuppe ✓	14

Hauptgänge

Nizza Salat mit grilliertem Thunfisch Grüne Bohnen, Oliven, Tomaten, Ei & Kartoffeln	32
Egli-Knusperli Teller Serviert mit unserer hausgemachten Tartarsauce, nach Wahl mit Pommes frites / Reis oder Fitnessteller	39

Vorspeisen



- N'dunderi al limone**  21
Die an der Amalfi-Küste populären N'dunderi basieren auf einem Rezept aus der Antike. Wir servieren Ihnen die von unserem Pasta-Spezialisten, Vincenzo Mastrobuono, aus Neapel, hausgemachten Ricotta / Weizenmehl-Gnocchi an einer erfrischenden Zitronensauce
- Äplermagronen** 21
Nach Wahl mit oder ohne Speck - dazu Apfelmus
- Rindertatar als Vorspeise** 27
Zubereitet nach klassischer Art

Bären-Tatar


- Rindertatar*** 36
Zubereitet nach klassischer Art mit der Schärfe Ihrer Wahl, serviert mit Toast
- Vogellisi Rindertatar** 37
Handgeschnitten, mit hochwertigen Olivenölen, Knoblauch, 3-jährigem Alpkäse, etwas Senf und Chili - serviert mit Pommes frites

* Dazu nach Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whisky



La Pasta

- Spaghetti Napoli**  23
Zubereitet an einer Tomatensauce nach neapolitanischem Rezept
- Äplermagronen** 25
Nach Wahl mit oder ohne Speck - dazu Apfelmus
- N'dunderi al limone**  27
Die an der Amalfiküste populären N'dunderi basieren auf einem Rezept aus der Antike. Wir servieren Ihnen die von unserem Pastaspezialisten, Vincenzo Mastrobuono, aus Neapel, hausgemachten Ricotta/Weizenmehl-Gnocchi an einer erfrischenden Zitronensauce
- Spaghetti Marinaio** 34
Mit Scampi, Knoblauch und Chili

Rösti

- Hausgemachte Rösti**  25
Mit getrockneten Tomaten, Oliven, mit Mozzarella überbacken und Spiegelei
- Hausgemachte Rösti** 26
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 Gerichte

- Kartoffelgnocchi**  29
An Avocado Pesto mit Cherrytomaten
- Kikeriki Curry**  29
Aromatischer Curryeintopf mit frischem Gemüse, Süsskartoffeln und Kräutern dazu Reis

Feine Bärenspezialitäten

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	
Kalbsrahmschnitzel nach Oberländer Art mit Champignons	43
Angerichtet an cremiger Rahmsauce, dazu Nudeln und Gemüse	
Bären-Schnägge	49
Rosa gebratene Rindsfiletwürfel im «Schnägge-Pfännli» serviert und mit einer eigens dafür kreierten Sauce überbacken, dazu eine Beilage nach Wahl	
Rindsfilet	
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, Nudeln, Reis oder Rösti	

Sommerspezialitäten

Sommerlicher Salatteller

Nach Wahl an einer unserer Hausgemachten Salatsaucen:
French, Italienisch oder Petersilien – Kräuter – Dressing

Grillierte Pouletbrust (200gr) CH	32
Schweinssteak (200gr)	32
Kalbkotelette	48
Black Tiger Prawns (200gr)	38
Rinderfilet (150gr)	54
Rinderfilet (250gr)	64
Pommes frites	6
 Frisch aus dem Aquarium (<i>Kein Witz</i>)	
Forelle blau	39
Serviert mit Salzkartoffeln oder Reis, dazu Nussbutter	
Forelle gebraten	39
Serviert mit Salzkartoffeln oder Reis	

Fondues

Traditionelles Schweizer Käsefondue ✓ Bärenmischung aus der Dorfkäserei	29
Adelbodner Käsefondue mit geräuchertem Speck (ab 2 Personen) Bärenmischung aus der Dorfkäserei	32
Champagner & Trüffel Käsefondue ✓ (ab 2 Personen) Eine Kreation von Manfred Schmid aus der Dorfkäserei	34

Kleine mit Bärenhunger

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

✓ = Vegi-Gerichte



*Unser Chefkoch,
Rolf Zimmermann, empfiehlt:*

Vorspeisen

Geräucherter Fischteller

22

Forelle, Lachs und Thunfisch
mit Meerrettichschaum und Salatbouquet

Hauptgang

Rosa gebratenes Lammencôte an Portweinsauce

39

Dazu Süsskartoffel-Mousseline und Ratatouille

Dessert

Erdbeer-Tiramisu

13

einfach geniessen