

R

*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*

|  |    |
|--|----|
| <b>Herbstlicher Blattsalat</b> ✓   | 9  |
| Mit Trauben und Croûtons   |    |
| <b>Gemischter Salat</b> ✓  | 12 |
| Nach Wahl an einer unserer hausgemachten Salatsaucen:<br>French, Italienisch, Preiselbeer-Balsamico-Dressing |    |


## *Hausgemachte Suppen*

|   |    |
|---|----|
| <b>Bergkräutersuppe</b> ✓               | 14 |
| <b>Karotten – Ingwer – Cremesuppe</b> ✓ | 14 |
| <b>Kürbiscremesuppe mit Kernen</b> ✓    | 14 |

## *Hauptgang*

|  |    |
|--|----|
| <b>Egli-Knusperli Teller</b>   | 39 |
| Serviert mit unserer hausgemachten Tartarsauce,<br>nach Wahl mit Pommes frites oder Reis |    |

## 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 Hauptgänge


- 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

## Hausgemachte Röstis

- Mit Kürbis, überbacken mit Bergkäse und dazu Spiegelei  25
- Mit Speck oder 26  
Mit Schinken, überbacken mit Raclettekäse 26
- Mit einer feinen Bratwurst vom Grill (Schwein) von unserem Hausmetzger 29  
Fritz Gempeler, dazu Zwiebeljus

## Vegi

- Spätzligratin**  29  
Mit Gemüse, gratiniert mit Bergkäse
- Kikeriki Curry**  29  
Aromatischer Curryeintopf mit frischem Gemüse, Süsskartoffeln und Kräutern dazu Reis



## *Feine Bärenspezialitäten*

|  |    |
|--|----|
| <b>Kalbsleber</b>  | 38 |
| Zubereitet nach Wunsch an einer Zwiebel-Salbeibutter oder einer Kräutersauce, serviert mit hausgemachter Rösti   |    |
| <b>Bären-Schnitzel</b>   | 43 |
| Zartes Schweizer Kalbfleisch, mit einer hausgemachten Kräuterpanade gebraten, dazu servieren wir Ihnen Pommes frites   |    |
| <b>Schweins-Cordon Bleu</b>  | 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 |    |
| <b>Kalbsrahmschnitzel nach Oberländer Art mit Champignons</b>  | 43 |
| Angerichtet an cremiger Rahmsauce, dazu Spätzli und Gemüse   |    |
| <b>Bären-Schnägge</b>  | 49 |
| Rosa gebratene Rindsfiletwürfel im «Schnägge-Pfännli» serviert und mit einer eigens dafür kreierten Sauce überbacken, dazu eine Beilage nach Wahl  |    |
| <b>Rindsfilet</b>  |    |
| 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 |
| <b>Beilagen</b>  |    |
| Pommes frites, Spätzli, Reis oder Rösti  |    |

## *Herbstspezialitäten*

|   |    |
|---|----|
| <b>Rehschnitzel (EU)</b>  | 45 |
| An Cognacrahmsauce mit<br>Rosenkohl, Rotkraut, Spätzli und Preiselbeerapfel     |    |
| <b>Hirsch-Entrecôte (EU)</b>  | 42 |
| An Waldpilzsauce mit<br>Rosenkohl, Rotkraut, Spätzli und Preiselbeerapfel       |    |
| <b>Wildschweinfilet Medaillons</b>  | 39 |
| An einer Holundersauce mit<br>Rosenkohl, Rotkraut, Spätzli und Preiselbeerapfel |    |
| <b>Frisch aus dem Aquarium (<i>Kein Witz</i>)</b>                               |    |
| <b>Forelle blau</b>   | 39 |
| Serviert mit Salzkartoffeln oder Reis, dazu Nussbutter                          |    |
| <b>Forelle gebraten</b>   | 39 |
| Serviert mit Salzkartoffeln oder Reis   |    |

## Fondues

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

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

Wir wünschen "e Guetä"!

## *Kleine mit Bärenhunger*

|  |    |
|--|----|
| <b>Yogi Bär</b>   | 8  |
| Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise  |    |
| <b>Bubu</b>       | 10 |
| Spaghetti an Tomatensauce  |    |
| <b>Winnie Pooh</b>   | 10 |
| Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites  |    |
| <b>Kung Fu Panda</b>   | 12 |
| Chicken Nuggets mit Pommes frites  |    |
| <b>Beilage</b>  | 6  |
| Erbsli & Rüepli  |    |



 = Vegi-Gerichte