

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.



QR – Code für die digitale Version


Frische Salate & Salatspezialitäten

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen & Croûtons 	9.50
Gemischter Salat 	12
Nüsslisalat mit Ei & Croûtons 	13
Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croûtons Nach Wahl an einer unserer hausgemachten Salatsaucen: Französisch, Italienisch, Thousand-Island-Dressing	14
Egli-Knusperli-Teller Serviert mit unserer hausgemachten Tartarsauce, nach Wahl mit Pommes frites oder Reis	39

Hausgemachte Suppen

Bergkräutersuppe 	14
Getrüffelte Blumenkohlcremesuppe 	15
Kürbis - Cremesuppe 	14

Vorspeisen

- N'dunderi al limone**  22
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
- Rindertatar als Vorspeise** 28
Zubereitet nach klassischer Art



Hauptgänge

Bären-Tatar


- Rindertatar*** 38
Zubereitet nach klassischer Art mit der Schärfe Ihrer Wahl, serviert mit Toast
- Vogellisi Rindertatar** 39
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**  24
Zubereitet an einer Tomatensauce nach neapolitanischem Rezept
- Äplermagronen** 27
Nach Wahl mit oder ohne Speck, serviert mit 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 Pasta-Spezialisten, Vincenzo Mastrobuono, aus Neapel, hausgemachten Ricotta / Weizenmehl-Gnocchi an einer erfrischenden Zitronensauce

Hausgemachte Röstis

- Mit Kürbis, überbacken mit Bergkäse und dazu Spiegelei  26
- Mit Speck oder 27
- Mit Schinken, überbacken mit Raclettekäse 27
- Mit einer feinen Bratwurst vom Grill (Schwein) von unserem Hausmetzger Fritz Gempeler, dazu Zwiebeljus 29



Vegi

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

Feine Bärenspezialitäten

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art	44
Mit Röstli und Champignons	
Kalbsleber	39
Zubereitet nach Wunsch an einer Zwiebel-Salbeibutter oder einer Kräutersauce, serviert mit hausgemachter Röstli	
Bären-Schnitzel	45
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	45
Angerichtet an cremiger Rahmsauce, dazu Spätzli 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.	56
Man`s Cut 250gr.	65
Beilagen	
Pommes frites, Spätzli, Reis oder Röstli	

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

Yogi Bär ✓	8
Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	
Bubu ✓	12
Spaghetti an Tomatensauce	
Winnie Pooh	12
Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites	
Kung Fu Panda	14
Chicken Nuggets mit Pommes frites	
Beilage ✓	7
Erbsli & Rüepli	



Die besondere Empfehlung

Rindsfilet – Gulasch «Stroganoff»

49

Serviert mit hausgemachten Spätzli

Wir wünschen «e Guetä»