



Menu

Bienvenue chez nous

Nous sommes très heureux de vous accueillir en tant qu'hôte et nous vous souhaitons un agréable moment chez nous au Restaurant Bären Adelboden.



QR - Code pour la version numérique

Salades fraîches Et spécialités de salades

Salade verte de saison aux graines grillées & croûtons 	9.50
Salade mixte 	12
Salade de mâche aux œuf & croûtons 	13
Salade de mâche aux œuf, lardons & croûtons Avec une de nos sauces à salade maison aux choix : Française, Italienne, Thousand-Island-Dressing	14
Assiette perches de croustillantes Servie avec notre sauce tartare maison, Avec pommes frites ou riz au choix	39

Soupes maison

Crème aux herbes de montagne 	14
Crème au chou-fleur truffé 	15
Crème au potiron 	14

Entrées

N'dunderi al limone  22

Les n'dunderi, très populaires sur la côte amalfitaine, sont basés sur une recette datant de l'Antiquité. Notre spécialiste des pâtes, Vincenzo Mastrobuono de Naples, vous le sert avec une sauce rafraîchissante au citron. Elles sont composées de ricotta maison et de farine de blé.

Tartare de bœuf en entrée 28

Préparé de manière classique
servie avec des toasts

Plats principaux

Tartar Bären

Tartare de bœuf* 38

Préparé de manière classique avec le piquant de votre choix,
servie avec des toasts

Tartare de bœuf Vogellisi 39



Coupé à la main, avec de l'huile d'olive de qualité, de l'ail,
fromage d'alpage de 3 ans, un peu de moutarde et de piment – servie avec des frites

* Assaisonné au choix de cognac, calvados ou whisky




Plats végétariens



La Pasta

- Spaghetti Napoli**  24
Préparés avec une sauce tomate selon la recette napolitaine
- Macaroni du chalet** 27
Au choix avec ou sans lardons - accompagnés de compote de pommes
- N'dunderi al limone**  28
Les n'dunderi, très populaires sur la côte amalfitaine, sont basés sur une recette datant de l'Antiquité. Notre spécialiste des pâtes, Vincenzo Mastrobuono de Naples, vous le sert avec une sauce rafraîchissante au citron. Elles sont composées de ricotta maison et de farine de blé.

Röstis maison

- Avec de la courge, gratinée au fromage de montagne et accompagnée d'un œuf au plat  26
- Avec du lard ou 27
Avec du jambon, gratinée au fromage à raclette 27
- Avec une délicieuse saucisse à griller (porc) de notre boucher maison Fritz Gempeler, avec jus d'oignons 29

Vegi

- Gratin de Spätzli**  29
Avec légumes, gratinée au fromage de montagne
- Kikeriki Curry**  29
Potée aromatique au curry avec des légumes frais, des patates douces et des fines herbes, accompagné de riz

Spécialités raffinées du Bären

Emincé de veau à la zurichoise	39
Avec rösti et champignons	
Foie de veau	39
Préparé selon votre choix avec un beurre d'oignons et sauge ou une sauce aux herbes, servie avec des röstis maison	
Escalope Bären	45
Tendre viande de veau suisse, panée aux herbes, servie avec des pommes frites	
Cordon bleu de porc	39
Côtelette farcie de fromage à raclette fumé et de délicieux jambon de derrière. Préparé selon la recette originale du restaurant de tradition "Della Casa" à Berne, servie avec des pommes frites et des légumes.	
Escalope de veau à la crème à la mode de l'Oberland avec champignons	45
Présentée avec une sauce à la crème onctueuse, accompagnée de Spätzli et de légumes	
Faux escargots à la façon du Bären	49
Cubes de filet de bœuf rôtis rosés, servis dans une poêle à escargots et Gratinés avec une sauce spécialement créé pour l'occasion, accompagnés d'une garniture au choix	
Filet de bœuf	
Filet tendre et parfaitement mûré par la boucherie du village Fritz Gempeler. Rôti selon votre choix, accompagné de beurre aux herbes ou de sauce Béarnaise, Légumes et garniture au choix	
Lady `s Cut 150gr.	56
Man `s Cut 250gr.	65
Accompagnements	
pommes frites, spätzli, riz ou rösti	

Fondues

- Fondue au fromage suisse traditionnelle**  29
Mélange spécial du Bären par la fromagerie du village
- Fondue au fromage d'Adelboden avec lard fumé** 32
(à partir de 2 personnes)
Mélange spécial du Bären par la fromagerie du village
- Fondue au fromage au champagne & aux truffes**  34
(à partir de 2 personnes)
Une création de Manfred Schmid de la fromagerie du village

L'incarnation de la convivialité suisse

Originaire des Alpes de la Suisse romande, ce délice de fromage fondu a conquis toute la Suisse et est aujourd'hui l'incarnation mondiale de la convivialité suisse

Nos mélanges à fondue sont produits avec soin et dans la région par Manfred Schmid, le spécialiste du fromage du village et invitent à la dégustation et à la détente.

Nous vous souhaitons "e Guetä" !



Des petits qui ont une faim de loup

Ours Yogi 	8
Frites avec ketchup ou mayonnaise	
Bubu 	12
Spaghetti à la sauce tomate	
Winnie l'ourson	12
Petite escalope viennoise de porc avec frites	
Kung Fu Panda	14
Nuggets de poulet avec frites	
Annexe 	7
Petits pois & carottes	



La recommandation spéciale

Filet de bœuf - Goulasch "Stroganoff"

49

Servie avec des spätzli faits maison

Nous vous souhaitons "e Guetä".