

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


Sommerlicher Blattsalat mit Karottenstreifen & Croûtons 	9.50
Gemischter Salat 	12
Tomaten – Mozzarella – Salat mit frischem Basilikum 	15

Nach Wahl an einer unserer hausgemachten Salatsaucen:
Französisch, Italienisch, Zitronen-Honig Dressing

Hausgemachte Suppen

Bergkräutersuppe 	14
Tomatensuppe mit Basilikumbaguette 	14
Gurkencremesuppe Mit Rauchlachs-Nocken	15

Vorspeisen

- N'dunderi al limone**  22
Wir servieren Ihnen unsere Pasta-Spezialität, mit hausgemachten Ricotta und Weizenmehl-Gnocchi, an einer erfrischenden Zitronensauce
- Rindertatar als Vorspeise** 28
Zubereitet nach klassischer Art

Hauptgänge

- «Vogellisi» Salatteller mit Ei & Melone**  25
Dazu Zitronen-Honig Dressing
- Roastbeef Teller mit Tartarsauce** 29
Beilage: Pommes frites 6
- Egli-Knusperli Teller** 39
Serviert mit unserer hausgemachten Tartarsauce,
nach Wahl mit Pommes frites / Reis oder Fitnessteller

Bären-Tatar

Rindertatar 38
Zubereitet nach klassischer Art mit der Schärfe Ihrer Wahl,
serviert mit Toast

Dazu nach Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whisky


Vogellisi Rindertatar 39
Handgeschnitten, mit hochwertigen Olivenölen, Knoblauch,
3-jährigem Alpkäse, etwas Senf und Chili - serviert mit Pommes frites

La Pasta

Spaghetti Napoli  25

Spaghetti Bolognese 28

Spaghetti Marinaio 34
Mit Scampi, Knoblauch und Chili

N'dunderi al limone  28
Wir servieren Ihnen unsere Pasta-Spezialität, mit hausgemachten
Ricotta und Weizenmehl-Gnocchi, an einer erfrischenden Zitronensauce

Hausgemachte Röstis

Vegi Röstli

Mit getrockneten Tomaten, Oliven, Spiegelei und Mozzarella überbacken 26

Röstli mit Speck 27

überbacken mit Raclettekäse 27

Röstli mit Schinken 27

überbacken mit Raclettekäse 27

Bratwurst mit Röstli

Mit einer feinen Bratwurst vom Grill (Schwein) von unserem Hausmetzger Fritz Gempeler, dazu Zwiebeljus 29

Vegi

Kartoffelgnocchi 29

An Avocado Pesto mit Cherrytomaten

Kikeriki Curry 29

Aromatischer Curryeintopf mit frischem Gemüse, Süsskartoffeln und Kräutern dazu Reis



Vegan



Vegi Gerichte

Feine Bärenspezialitäten

Kalbsleber	39
Zubereitet nach Wunsch an einer Zwiebel-Salbeibutter oder einer Kräutersauce, serviert mit hausgemachter Rösti	
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	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	44
Kalbsrahmschnitzel nach Oberländer Art mit Champignons	45
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.	56
Man`s Cut 250gr.	65
Beilagen	
Pommes frites, Nudeln, Reis oder Rösti	

Sommerspezialitäten

Sommerliche Fitnesssteller




Nach Wahl an einer unserer hausgemachten Salatsaucen:
Französisch, Italienisch oder Zitronen-Honig Dressing

Grillierte Pouletbrust (200 gr) CH	34
Schweinsfiletspiess mit Speck (180 gr)	38
Kalbspillard (180 gr)	44
Black Tiger Prawns (200 gr)	39
Rinderfilet (150 gr)	56
Rinderfilet (250 gr)	65
Pommes frites	7

Fondues

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

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 & Rüebli	



Wir wünschen «e Guetä»