



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

Salades fraîches & spécialités de salades


Salade de laitue d'automne aux graines & croûtons	✓	9.50
Salade mêlée ✓		12

A votre choix avec une de nos sauces à salade maison:
French, Italienne, vinaigrette au citron et miel


Soupes maison

Crème aux herbes de montagne ✓		14
Crème de potiron aux graines ✓		14
Crème de tomates et baguette au basilic ✓		14

Entrées

- N'dunderi al limone**  22
Nous vous servons notre spécialité de pâtes, avec des gnocchi maison à la ricotta et à la farine de blé, avec une sauce rafraîchissante au citron.
- Tartare de bœuf en entrée** 28
Préparé de manière classique

Plats principaux

- Assiette de salade Vogellisi au melon et oeuf**  25
servi à la vinaigrette au citron et miel
- Assiette de roastbeef à la sauce tartare** 29
Garniture: Pommes frites 6
- Croustillants de filets de perche** 39
Servis à la sauce tartare maison, à votre choix accompagné avec pommes frites, riz ou assiette de salades



Plats végétariens

Tartar Bären

Tartare de bœuf 38

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

Assaisonné au choix de cognac, calvados ou whisky

Tartare de bœuf Vogellisi 39

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

La Pasta

Spaghetti Napoli  25

Spaghetti bolognaise 28


Spaghetti Marinaio 34

Avec scampi, ail et piment

N'dunderi al limone  28

Nous vous servons notre spécialité de pâtes, avec des gnocchi maison
à la ricotta et à la farine de blé, avec une sauce rafraîchissante au citron.

Röstis maison

- Rösti végétarien**  26
aux dés de potiron, œuf au plat gratiné au fromage de montagne
- Rösti au lard** 27
gratiné au fromage à raclette
- Rösti au jambon** 27
gratiné au fromage à raclette
- Saucisse à rôtir et rösti** 29
avec une délicieuse saucisse à rôtir (porc) de notre boucher maison, Fritz Gempeler. Servi au jus d'oignon.

Vegi

- Gnocchi de pommes de terre**  29
au pesto d'avocat et tomates cerises
- Kikeriki Curry**  29
Potée au curry avec des légumes frais, patates douces, fines herbes, accompagné de riz



Plats végétalien



Plats végétariens

Spécialités raffinées du Bären

Foie de veau	39
Préparé selon votre choix avec un beurre d'oignons et sauge ou une sauce aux herbes, servi 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 au jambon. Préparé selon la recette originale du restaurant de tradition "Della Casa" à Berne, servie avec des pommes frites et des légumes	
Emincé de veau à la zurichoise	44
servi avec des rösti	
Escalope de veau à la crème à la mode de l'Oberland avec champignons	45
accompagnée de nouilles et de légumes	
Faux escargots à la façon du Bären	49
Cubes de filet de bœuf rôtis rosé, servis dans une poêle à escargots et gratinés avec une sauce spécialement créé, accompagnés d'une garniture au choix	
Goulasch de filet de bœuf Stroganoff aux spätzli	49
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	

Spécialités d'automne

- Escalope de chevreuil à la crème de cognac** 45
accompagnée de choux rouges, choux de Bruxelles, marrons glacées,
Pomme aux airelles et spätzli maison
- Entrecôte de cerf à la crème de champignons de bois** 43
accompagnée de choux rouges, choux de Bruxelles, marrons glacées,
Pomme aux airelles et spätzli maison
- Saucisse à rôtir sauvage à la sauce aux airelles** 29
Accompagnée de choux de Bruxelles et spätzli maison

Fondues

- Fondue au fromage suisse traditionnelle**  29
Mélange d'ours de la fromagerie du village
- Fondue au fromage d'Adelboden au lard fumé** 32
(à partir de 2 personnes)
Mélange d'ours de 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

Pour les petits qui ont une faim loup

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

