

*Bären*  
Adelboden  

---

Hotel & Restaurant

*Mittagskarte*

**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 Kartenversion

## *Frische Salate & Salatspezialitäten*

<b>Saisonaler Blattsalat</b> mit gerösteten Kernen & Croûtons 	9.50
<b>Gemischter Salat</b> 	12
<b>Nüsslisalat mit Ei &amp; Croûtons</b> 	13
<b>Nüsslisalat mit Ei, Speck &amp; Croûtons</b> Nach Wahl an einer unserer hausgemachten Salatsaucen: Französisch, Italienisch, Thousand-Island-Dressing	14

## *Hausgemachte Suppen*

<b>Hausgemachte Gemüsecremesuppe «Bären»</b> 	14
<b>Mit 1 Paar Wienerli oder Schweinswürstchen</b>	7

# Hauptspeisen

## Unsere vier Menüs

### Vorspeise

**Gemüsesuppe oder gemischter Salat** inklusive zum Menü 

### Menü 1

#### **Schweinsrahmschnitzel**

29

An Champignonsauce

Serviert mit Spätzli und Sahnepfirsich

### Menü 2

#### **Paniertes Schweinsschnitzel**

29

Serviert mit Pommes Frites

### Menü 3

#### **Egli-Knusperli**

29

Serviert mit unserer hausgemachten Tartarsauce

Nach Wahl mit Pommes Frites oder Reis

### Menü 4

#### **Äplermagronen**

29

Nach Wahl mit Speck oder ( ohne Speck  )

Serviert mit Apfelmus



# *Das Bären Plättli*

*Auf dem Brett angerichtet*

Schinken, Rohschinken, Salami, Trockenfleisch,  
Vogellisi-Trockenwurst und Käse  
Serviert mit Brot

*1 Portion 28*

## Fondues

<b>Traditionelles Schweizer Käsefondue</b> 	p. P.	29
Bärenmischung aus der Dorfkäserei		
<b>Champagner &amp; Trüffel Käsefondue</b>  <b>(ab 2 Personen)</b>	p. P.	35
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> 	13
Magronen an Tomatensauce	
<b>Winnie Pooh</b>	13
Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites	
<b>Kung Fu Panda</b>	15
Chicken Nuggets mit Pommes frites	
<b>Beilage</b> 	7
Erbsli & Rüepli	





Hugo



Aperol Spritz



Lillet Blanc



Limoncello Spritz



Campari Spritz

*Lust auf einen  
erfrischenden Aperitif?*



Martini Bianco  
alkoholfrei



Hugo  
alkoholfrei



Bianco Rimuss  
alkoholfrei

*Mit Alkohol 9.50*



*Ohne Alkohol 8.50*