

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 Kartenversion



Hugo



Aperol Spritz



Lillet Blanc



Limoncello Spritz



Campari Spritz



Martini Bianco
alkoholfrei



Hugo
alkoholfrei



Bianco Rimuss
alkoholfrei



*Lust auf einen
erfrischenden Aperitif?*

Mit Alkohol 9.50




Ohne Alkohol 8.50


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

Hausgemachte Suppen

Bergkräutersuppe 	14
Kürbiscremesuppe 	14

Vorspeisen

N'dunderi al limone  23
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


Egli-Knusperli-Teller 39
Serviert mit unserer hausgemachten Tartarsauce, nach Wahl mit Pommes frites oder Reis

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



La Pasta

- Äplermagronen** 29
Nach Wahl mit oder ohne Speck, serviert mit Apfelmus
- N'dunderi al limone**  29
Wir servieren Ihnen unsere Pasta-Spezialität, mit hausgemachten Ricotta und Weizenmehl-Gnocchi, an einer erfrischenden Zitronensauce

Hausgemachte Rösti

- Vegi Rösti**  27
Mit Kürbiswürfel, Spiegelei und Bergkäse überbacken
- Rösti mit Speck** 28
überbacken mit Raclettekäse
- Rösti mit Schinken** 28
überbacken mit Raclettekäse
- Bratwurst mit Rösti** 29
Mit einer feinen Bratwurst vom Grill (Schwein) von unserem Hausmetzger Fritz Gempeler, dazu Zwiebeljus

Vegan

- Kartoffelgnocchi**  29
An veganer Salbeisauce mit Erbsen und Pinienkernen
- Kikeriki Curry**  29
Aromatischer Curryeintopf mit frischem Gemüse, Süsskartoffeln und Kräutern dazu Reis

 Vegane Gerichte

 Vegi Gerichte

Feine Bärenspezialitäten

Kalbsgeschnetzeltes Casimir	45
Im Reisring mit Früchten	
Kalbsleber	39
Zubereitet nach Wunsch an einer Zwiebel-Salbeibutter oder einer Kräutersauce, serviert mit hausgemachter Rösti	
Paniertes Schweinsschnitzel	36
Serviert mit Pommes Frites und Gemüse	
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	
Rindsfiletgulasch Stroganoff	49
Serviert mit hausgemachten Spätzli	
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 Rösti	

Fondues

Traditionelles Schweizer Käsefondue  Bärenmischung aus der Dorfkäserei	p. P.	29
Adelbodner Käsefondue mit geräuchertem Speck Bärenmischung aus der Dorfkäserei	p. P.	32
Champagner & Trüffel Käsefondue  (ab 2 Personen) Eine Kreation von Manfred Schmid aus der Dorfkäserei	p. P.	35

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 ✓	13
Magronen an Tomatensauce	
Winnie Pooh	13
Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites	
Kung Fu Panda	15
Chicken Nuggets mit Pommes frites	
Beilage ✓	7
Erbsli & Rüepli	

