

*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.



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*

<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>Bergkräutersuppe</b> 	14
<b>Kürbiscremesuppe</b> 	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

- Älplermagronen** 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*

<b>Kalbsgeschnetzeltes Casimir</b>	45
Im Reising mit Früchten	
<b>Kalbsleber</b>	39
Zubereitet nach Wunsch an einer Zwiebel-Salbeibutter oder einer Kräutersauce, serviert mit hausgemachter Rösti	
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>	36
Serviert mit Pommes Frites und Gemüse	
<b>Schweins-Cordon Bleu</b>	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	
<b>Kalbsrahmschnitzel nach Oberländer Art mit Champignons</b>	45
Angerichtet an cremiger Rahmsauce, dazu Spätzli und Gemüse	
<b>Bären-Schnägge</b>	49
Rosa gebratene Rindsfiletwürfel im «Schnägge-Pfännli» serviert und mit einer eigens dafür kreierten Sauce überbacken, dazu eine Beilage nach Wahl	
<b>Rindsfiletgulasch Stroganoff</b>	49
Serviert mit hausgemachten Spätzli	
<b>Rindsfilet</b>	
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
<b>Beilagen</b>	
Pommes frites, Spätzli, Reis oder Rösti	

## Fondues

<b>Traditionelles Schweizer Käsefondue</b>  Bärenmischung aus der Dorfkäserei	p. P.	29
<b>Adelbodner Käsefondue mit geräuchertem Speck</b> Bärenmischung aus der Dorfkäserei	p. P.	32
<b>Champagner &amp; Trüffel Käsefondue</b>  <b>(ab 2 Personen)</b> 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*

<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	

