



ADLER HITTA
FINDELN ZERMATT

Winter Speise- karte

Soups	Hausgemachte Tomatensuppe	10.–
	Soup de tomate Home-made tomato soup	
Potages	Hausgemachte Minestrone	11.–
	Minestre de la maison Home-made minestrone soup	
Suppen	Cremige Pilzsuppe mit Morcheln und Steinpilzen	15.–
	Crème aux cèpes et morilles Morel and cep cream soup	
	Frische Fischsuppe serviert mit Toast und Knoblauch	16.–
	Potage de poisson frais avec du toast et de l'ail Fresh fish soup served with toast and garlic	



Salads

**Spinatsalat mit feinen
Speckwürfeli und Zwiebeln** **16.–**

Feuilles de salade d'épinards
au lard et onions

Spinach salad with bacon and onions

Salades

**Auberginen-Zucchettisalat
mit Ruccola und Trüffel** **23.–**

Aubergines et courgettes fraîches,
ruccola et truffes

Egg-plant and courgette salad with
ruccola and truffles

Salate

**Frische Blattsalate mit
zarten Pouletfilets** **22.–**

Feuilles de salade fraîches
au filet de poulet fin

Mixed leaf salad with chicken fillet strips

**Knackige Blattsalate mit
Black Tiger Riesencrevetten an einer
feinen Orangenvinaigrette** **27.–**

Feuilles de salade fraîches aux
crevettes géantes «black tiger»
à la vinaigrette à l'orange

Mixed leaf salad with giant prawns and
an orange vinaigrette



Starters	Marinierter Lachs auf einem Salatbouquet 21.–
	Saumon mariné sur un bouquet de salad Marinated salmon on fresh salad leaves
Entrées	Rindscarpaccio 23.–
	Carpaccio de boeuf Beef carpaccio
Vorspeisen	Vitello tonnato 23.–
	Frische Auberginen vom Ofen 17.–
	gefüllt mit Schinken und Mozzarella
	Aubergines fraîches au four au jambon et mozzarella Oven baked Aubergines filled with ham and mozzarella
	Walliser Trockenfleischteller 26.–
	Viande sechée du Valais Plate of local wallis air dried meat
Walliser Hobelkäse 23.–	
Fromage du pays Special type of cheese from the region wallis	
Portion Parmaschinken mit Parmesan 25.–	
Portion du jambon de parma et parmesan Parma ham with parmesan cheese	



Pasta	«Adler-Spaghetti» 34.– mit Riesenkrevetten und Muscheln Spaghetti aux crevettes géantes et moules Spaghetti with giant prawns and mussels
	Penne ai tartuffi 34.– mit feinen Trüffeln und Steinpilzen Penne avec des truffes et des bolets Penne with truffles and ceps
Teigwaren	Spaghetti tre colori 24.– mit frischen Tomaten und Broccoli Spaghetti avec des tomates et broccoli frais Spaghetti with fresh tomatoes and broccoli
	Tagliatelle boscaiola 27.– Nudeln mit Waldpilzen Nouilles aux cèpes Tagliatelle with ceps
	Tagliatelle verdi alla Wodka 27.– Grüne Nudeln an einer feinen Wodkasauce und frischem Lachs Nouilles vertes à la wodka et du saumon Green tagliatelle with vodka sauce and fresh salmon
	Spaghetti aglio-olio 20.– mit Knoblauch, Olivenöl und Pepperocini Spaghetti pour hommes Spaghetti for men



Swiss specialities

**Gemüse Eintopf mit Siedfleisch,
grobkörnigem Senf und Meerrettichschaum** 27.–
Pot au feu
Vegetable soup with boiled beef

Spécialités suisses

Adler-Rösti 22.–
**Gratinierte Rösti mit Schinken
und Tomaten**
Rösti gratiné aux tomates et jambon
Rösti served with tomatoes,
ham and melted cheese

Schweizer Spezialitäten

Ugi's Spätzlipfanne 22.–
Hausgemachte Lauchspätzli mit Speck
Spaetzle au poirreau avec du lard
Home-made leek spaetzli
(type of swiss pasta dish) with bacon

**Käseschnitte mit walliser Raclettekäse
und Johannisbergwein mit Schinken
und Zwiebeln** 23.–
Croûte au fromage valaisanne avec
du jambon et des onions
Open cheese toasted sandwich with ham and onions



Meat	Zartes Hirschrack an einer körnigen Senfsauce Rack de cerf à la sauce de moutarde de gros grin Rack of venison with a mustard sauce	40.–
Viandes	Zarte Lammracks an einer Barolosauce Racks d'agneau au barolo Rack of lamb with a Barolo sauce	39.–
Fleisch	Sautiertes Zwischenrippenstück Entrecôte de boef Beef sirloin steak	38.–

Als Beilagen servieren wir Ihnen: Rösti, Spätzli, Teigwaren, Risotto, Findlerkartoffeln und Gemüse

Avec les viandes nous vous servons: du rösti, des spaetlze, des pâtes, du risotto ou des pommes de terre et des légumes.
All dishes are served with : rösti (Hash browned potatoes), roast potatoes, risotto, pasta or spätzle (type of swiss pasta dish) and vegetables.



Herkunftsländer:
Rind-, Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz und Brasilien
Mistkratzerli: Italien
Hirsch- und Lammfleisch: Neuseeland

Desserts

Thesi's Schokoladenkuchen 6.–
Tarte au chocolat de la patronne
Home-made chocolate cake

Entremets

Hausgemachter Früchtekuchen 7.–
Tarte aux fruits
Home-made fruit cake

Süssspeisen

**Apfelstrudel mit Vanillesauce
und warmen Waldbeeren** 10.–
Chausson aux pommes aux
baies de bois tièdes et la sauce vanille
Apple strudel with vanilla sauce
and mixed berries

Warme Zwetschgen mit Zimteis und Sahne 12.–
Prunes chaudes avec la glace de cannelle
Hot plums in red wine with cinnamon ice-cream

**Fein gebackene Apfelküchlein
an einer Vanillesauce und Zimteis** 12.–
Beignets de pommes à la
sauce vanille et la glace de cannelle
Apple fritter with vanilla sauce and
cinnamon ice-cream

