



# Sommer Speisekarte

# Willkommen | Bienvenue | Welcome



**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.**

Toutes les informations concernant les ingrédients et éventuelles allergies et/ou intolérances sont disponibles sur demande auprès de nos employés.

Regarding ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances, please feel free to inform our staff upon request.

G = Gluten

L = Laktose / Lactose

N = Nüsse / Noix / Nuts

S = Sellerie / Célerie / Celery

K = Krustentiere / Crustacés / Shell fish

F = Fischeiweiss / Protéine de poisson / Fish protein

## **Herkunftsländer Fleisch und Fisch:**

Provenance des viandes et des poissons:

Countries of origin Meat and fish:

Rind-, Kalb-, und Schweinefleisch:

Pouletfleisch:

Crevetten:

Brot:

Schweiz

Schweiz, Italien

Bianchi Zucht in Vietnam

Fredy's AG Schweiz

## Suppen | Soups

Small    Main

### **Kalte Tomatensuppe mit Burrata und Basilikumöl**

**16.- / 26.-**

Cold soup of tomato with burrata and basil oil

L/S

### **Hausgemachte Findler Goulaschsuppe mit Sauerrahm**

**18.- / 26.-**

Homemade goulache soup with sour cream

L/S

## Salate / Vorspeisen | Salads / Starters

### **Grüner Blattsalat**

**10.- / 17.-**

Green salad

S

### **Gemischter Salat**

**13.- / 22.-**

Mixed salad

S

### **mit gebratenen Pouletstreifen**

**29.-**

with fried chicken strips

S

### **mit gebratenen Riesengarnelen**

**36.-**

with fried black tiger prawns

S/K

### **Quinoa-Linsensalat „Asiastyle“ Dressing mit Riesengarnelen**

**36.-**

Quinoa and lentil salad „Asiastyle“ and fried black tiger prawns

K

### **Rindstatar (75gr / 150gr.) mit Toast und Rosmarinkartoffeln**

**28.- / 38.-**

Beef tartar with toast and rosemary potatoes

### **Walliserteller**

**28.- / 36.-**

Platter of different local meats and cheese

# Schweizer Spezialitäten | Swiss Specialties

Small    Main

**Käseschnitte mit Walliser Raclettekäse, Weisswein, Schinken und Röstzwiebeln** +Spiegelei 2.- **28.-**

Melted raclette cheese on bread soaked in white wine with ham and onions+fried egg 2.-

G

**Ugi's Spätzlipfanne** **29.-**

**Hausgemachte Spätzli mit Lauch, Speck und Käse**

Homemade spaetzli (type of swiss pasta dish) with bacon, leek and cheese

G/L

**Käsefondue von der Horu-Käserei** **28.-**

Cheesefondue

L

**Portion Raclette mit Kartoffeln und Essiggemüse** **10.-**

Raclette with potatoes and homemade pickles

**Spaghetti mit Cherrytomaten, Rucola, Parmaschinken & Burrata** **36.-**

Spaghetti with cherrytomatoes, aurugula, parmaham & burrata

L/G

**Rindsfiletstroganoff „Adler Hitta“ mit Spätzli** **48.-**

Beef stroganoff with Spätzli

G

## Kindermenu | Kids menu

**Chicken-Nuggets mit Kartoffeln** **16.-**

Chicken nuggets avec pomme de terre

Chicken-nuggets with potatoes

G

**Pasta Natur oder mit Tomatensauce** **11.-**

Pâtes nature ou à la sauce tomate

Plain pasta or with tomato sauce

G

## Desserts | Desserts

Small    Main

### **Hausgemachter Früchtekuchen**

**8.50.-**

Homemade fruitcake

### **Schoko-Brownie mit weissen Schokostücken und Vanilleeis**

**16.-**

Chocolate brownies with white chocolate chunks and vanilla ice cream

G/L

### **Adler's Ice Coffee**

**9.50.-**

Adler's Ice Coffee

L

### **Adler's Ice Coffee mit Güggs**

**12.-**

Adler's Ice Coffee with schnaps

L

### **Glaces: Schoko, Zimt, Vanille, Cafe**

**4.-**

Ice creams: Chocolate, cinnamon, vanilla, coffee

L

### **Sorbets: Zitronen, Himbeere**

**4.-**

Ice sorbets: Lemon, raspberry

### **+Schlagrahm**

**1.50.-**

+Whipped cream