



Winter 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:

Crevetten:

Fisch:

Brot:

Pouletfleisch:

Mistkratzerli:

Schweiz

Bianchi Zucht, Vietnam

Schweiz

Fredy's AG, Schweiz

Schweiz

Valle Spluga, Italien

Suppen | Potages | Soups

Small Main

Hausgemachte Tomatensuppe

10.- / 16.-

Velouté de tomates

Tomato cream soup

L/S

Gerstenrahmsuppe mit Walliser Trockenfleisch

12.- / 18.-

Crème à l'orge avec sa viande séchée valaisanne

Barley cream soup with cured local meat

L/S/G

Fischsuppe Adler-Style

24.- / 32.-

Edelfische, Krevetten und Muscheln in Safransud

Bouillabaisse Adler Style, aux poissons, bouillon safrané et légumes

Adler-Style Fish soup, succulent fish in a saffron and vegetable bouillon

F/K/S/G

Hausgemachte Findler Goulaschsuppe mit Sauerrahm

18.- / 26.-

Soupe de goulasch avec crème fraîche

Homemade goulache soup with sour cream

L/S



Salate | Salades | Salads

Small Main

Nüsslisalat mit Speckwürfeln, Ei und Croûtons

16.- / 24.-

Mâche aux lardons, oeuf et croûtons

Lamb's lettuce with bacon cubes, egg and croutons

G/S

Wintersalat mit marinierten Pouletfilet

20.- / 28.-

Salade mêlée avec lamelles de poulet marinées

Winter salad with marinated chicken breast

S

Quinoa-Linsensalat an asiatischem Dressing und gebratenen Black-Tiger Crevetten

26.- / 34.-

Salade de quinoa et de lentilles avec une vinaigrette
asiatique et des crevettes Black Tiger

Quinoa lentil salad with asian dressing and black tiger prawns

F/G/K/L

Kalbfleisch-Morchelpastete mit Nüsslisalat und Preiselbeeren

18.- / 28.-

Pâté de veau aux morilles avec salade de rampon
et airelles rouge

Veal and morel pâté with lamb's lettuce and cranberries

S/G



Vorspeisen | Entrees | Starters

Small Main

Zermatter Hobelkäse

22.- / 30.-

Fromage à rebibes du pays

Local cheese

Trockenfleischteller

28.- / 36.-

Assiette de viande séchée

Platter of cured local meat

Walliserteller

28.- / 36.-

Assiette valaisanne

Platter of different local meats and cheese

Parmaschinken (24 Monate gereift) mit Parmesan

28.- / 36.-

Jambon de Parme et parmesan

Parma ham with parmesan cheese

Rindstatar mit Toast und Rosmarinkartoffeln

28.- / 36.-

Tartare de boeuf avec toast et

pommes de terre au romarin

Beef tartar with toast and rosemary potatoes



Teigwaren | Pates | Pasta



Main

Spaghetti aglio e olio +Black Tiger Crevetten 15.- **26.-**

Spaghetti aglio e olio +aux crevettes géantes 15.-

Spaghetti aglio e olio +giant prawns 15.-

G

Caserecce an Gorgonzolasauce und Rotweinbirnen **28.-**
aus dem Seeland

Caserecce au gorgonzola avec des poires au vin rouge

Caserecce with gorgonzola and red wine pears

L/S/G

Tagliatelle mit Poulet und Gemüse an grüner Thaicurrysauce (scharf) **34.-**

Tagliatelle au poulet et légumes à la
sauce curry verte (picant)

Tagliatelle with chicken and vegetables in green thai curry sauce (hot)

G/K/F/S

Adler-Spaghetti an pikanter Tomatensauce mit **40.-**
Riesencrevetten und Muscheln

Adler-Spaghetti aux crevettes géantes et moules
à la sauce tomate piquante

Adler-Spaghetti in spicy tomato sauce with giant prawns and mussels

L/S/G

Caserecce an Tomaten-Steinpilzsauce mit **40.-**
schwarzem Herbsttrüffel und Parmesanspänen

Caserecce à la sauce tomate et cèpes, truffe noire d'automne et
copeaux de parmesan

Caserecce with tomato and porcini mushroom sauce, black autumn truffle
and parmesan cheese

L/S/G

Schweizer Spezialitäten | Swiss specialties

Main

Adler-Rösti

30.-

Gratinierte Rösti mit Käse, Schinken, Tomaten +Spiegelei 2.-

Rösti gratiné au fromage, tomates et jambon + oeuf au plat 2.-

Rösti served with tomatoes, ham, melted cheese +fried egg 2.-

L

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

28.-

Crôte au fromage valaisanne avec du jambon,
vin blanc et des oignons + oeuf au plat 2.-

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

Spaetzle au poireaux, lardons et fromage

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

G/L

Geschmorter Gemüseteller mit Onsenei und Federkohlchips

28.-

+Rindsfiletwürfel 15.-

Assiette de légumes braisés avec oeuf-onsen

et chips de chou frisé +dés de filet de boeuf 15.-

Braised vegetables with onsen-egg and kale +beef fillet cubes 15.-



Hauptgang | Plat principal | Main dishes

Alle Hauptgänge werden mit Gemüse serviert

Tous les repas sont accompagnés avec des légumes

All dishes are also served with vegetables

Main

Schweinsbäggli mit Kartoffelstock und Rotweinsauce

40.-

Joue de tête de porc avec pommes de terre purées
et sauce au vin rouge

Pork cheek with mashed potatoes and red wine sauce

S/L

Mistkratzerli vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

39.-

+Tzatziki 3.-

Poulet grillé au bois avec pommes de terre au romarin et légumes

+tzatziki 3.-

Grilled chicken with rosemary potatoes and vegetables

+tzatziki 3.-

Rindsfiletstroganoff „Adler Hitta“ mit Tagliatelle

48.-

Stroganoff de boeuf „Adler Hitta“ avec nouilles

Beef stroganoff „Adler Hitta“ with noodles

L/S/G

Rib-eye Steak vom Kalb mit Morchelrahmsauce und Spätzli

54.-

Faux filet de veau avec sauce aux morilles à la crème
et spaetzle

Rib-eye veal steak with morel cream sauce and spätzli (type of swiss pasta dish)

L/S/G



Kindermenu | Menu enfants | Kids menu

Für Kinder bis 12 Jahre

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

For children up to 12 years old

Main

Pasta Natur oder mit Tomatensauce

11.-

Pâtes nature ou à la sauce tomate

Plain pasta or with tomatoe sauce

G

Kartoffelecken mit Sauerrahm

12.-

Quartiers de pommes de terre avec crème fraîche

Potato wedges with sourcream

L

Hühnchen-Nuggets mit Kartoffeln

16.-

Chicken-Nuggets avec pommes de terre

Chicken nuggets with potatoes

G

1/2 Mistkratzerli mit Kartoffeln

18.-

1/2 Coquelet avec pommes de terre

1/2 Baby chicken with potatoes



Nachspeisen | Desserts

Main

Schoko-Brownie mit weissen Schokostücken und Vanilleeis 16.-

Brownie aux chocolats noir et blanc avec glace vanille

Chocolate brownies with white chocolate chunks and vanilla ice cream

G/L

Mango-Tiramisu 14.-

Tiramisu à la mangue

Mango Tiramisu

G/L

Warme Zwetschgen mit Zimteis 14.-

Prunes chaudes avec sa glace à la cannelle

Hot plums with cinnamon ice cream

L

Crème catalan mit Tonkabohnen und Mandarinensorbet 16.-

Crème catalane avec des fèves tonka et sorbet à la mandarine

Cream catalan with tonka beans and mandarin sorbet

L

Blaubeercheesecake im Glas mit Lebkuchencrumble 15.-

Cheesecake aux myrtilles en pot avec

un crumble de pain d'épice

Blueberry cheesecake in a glass with gingerbread crumble

G/L

