



# Winter Speisekarte

# Willkommen | Bienvenue | Welcome



**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz 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:

Fisch:

Schweiz

Schweiz, Italien

Bianchi Zucht in Vietnam

Atlantik

# 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



# 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 (150gr.) 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

26.-

Spaghetti aglio e olio

Spaghetti aglio e olio

G



## Penne an Gorgonzolasauce und Rotweinbirnen aus dem Seeland

28.-

Penne au gorgonzola avec des poires au vin rouge

Penne with gorgonzola and red wine pears

L/S/G

## Tagliatelle mit Pouletbruststreifen

34.-

an grüner Thaicurrysauce (scharf)

Tagliatelle avec lamelles de poulet à la  
sauce curry verte (picant)

Tagliatelle with chicken strips in green thai curry sauce (hot)

G/K/F/S

## Adler-Spaghetti an Tomatensauce mit

40.-

Riesencrevetten und Muscheln

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

Adler-Spaghetti in tomato sauce with giant prawns and mussels

L/S/G

## Penne mit schwarzem Trüffel, Steinpilzen und Parmesanspänen

40.-

Penne aux truffes, bolets et parmesan

Penne with truffle, porcini and parmesan

L/S/G

# Schweizer Spezialitäten | Swiss specialties

Main

## **Adler-Rösti**

**30.-**

### **Gratinierte Rösti mit Käse, Schinken, Tomaten und Spiegelei**

Rösti gratiné aux fromage, tomates et jambon avec oeuf au plat

Rösti served with tomatoes, ham, melted cheese and fried egg

L

## **Käseschnitte mit Walliser Raclettekäse, Weisswein, Schinken und Röstzwiebeln**

**28.-**

Crôte au fromage valaisanne avec du jambon, vin blanc et des oignons

Melted raclette cheese on bread soaked in white wine with ham and onions

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 Onsenegg und Federkohlchips**

**28.-**

Assiette de légumes braisés avec oeuf-onsen et chips de chou frisé

Braised vegetables with onsen-egg and kale

S



# 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

## Schweizer Schweinskotelett mit

44.-

### Chimichurri und Rosmarinkartoffeln

Côte de porc suisse avec pommes de terre au  
romarin et chimichurri

Swiss pork chop with rosemary potatoes and chimichurri

S

## Rindsfiletstroganoff „Adler Hitta“ mit Tagliatelle

48.-

Stroganoff de boeuf „Adler Hitta“ avec nouilles

Beef stroganoff „Adler Hitta“ with noodles

L/S/G

## Kalbssteak mit Morchelrahmsauce oder Kalbsjus und Semmelknödel

54.-

Steak de veau avec sauce aux morilles à la creme  
ou jus de veau avec quenelles de pain

Veal steak with morel cream sauce or veal jus and bread dumplings

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 fraiche

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

**Creme catalan mit Tonkabohnen und Mandarinsorbet** 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

