



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

31.- / 39.-

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

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

Gommer Hobelkäse

22.- / 30.-

Fromage à rebibes du pays

Local cheese

Walliser Trockenfleischteller

28.- / 36.-

Assiette valaisanne 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

G



Teigwaren | Pates | Pasta

Main

Spaghetti aglio e olio +Black Tiger Crevetten 20.-

26.-

Spaghetti aglio e olio +aux crevettes géantes 20.-

Spaghetti aglio e olio +giant prawns 20.-

G



**Caserecce an Gorgonzolasauce und Rotweinbirnen
aus dem Seeland**

28.-

Caserecce au gorgonzola avec des poires au vin rouge

Caserecce with gorgonzola and red wine pears

L/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
Riesencrevetten und Muscheln**

40.-

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
schwarzem Herbsttrüffel und Parmesanspänen**

40.-

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.-

29.-

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

Mistkratzerli vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 39.-

+Tzatziki 5.-

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

+tzatziki 5.-

Grilled chicken with rosemary potatoes and vegetables

+tzatziki 5.-

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

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 +Tzatziki

18.-

1/2 Coquelet avec pommes de terre +tzatziki

1/2 Baby chicken with potatoes +tzatziki



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