



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	S	=	Sellerie / Célerie / Celery
L	=	Laktose / Lactose	K	=	Krustentiere / Crustacés / Shell fish
N	=	Nüsse / Noix / Nuts	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:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz, Italien
Crevetten:	Bianchi Zucht in Vietnam
Brot:	Fredy's AG Schweiz
Eissorten	Giolito, Italien

Salate | Salades | Salads

Small Main

Grüner Blattsalat

10.- / 17.-

Salade verte

Green salad

S

Gemischter Salat

13.- / 22.-

Salade mêlée

Mixed salad

S

mit gebratenen Pouletstreifen

29.-

accompagnée de lamelles de poulet poêlées

with fried chicken strips

S

mit gebratenen Riesencrevetten

36.-

avec des gambas géantes grillées

with fried black tiger prawns

S/K

Suppen | Soups

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



Vorspeisen | Entrées | Starters

Small Main

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

28.- /38.-

Tartare de boeuf avec toast

et pommes de terre au romarin

Beef tartar with toast and rosemary potatoes

Walliserteller

28.- /36.-

Assiette valaisanne

Platter of different local meats and cheese

Quinoa-Linsensalat „Asiastyle“ Dressing mit Riesencrevetten

36.-

Salade de quinoa et lentilles, vinaigrette aux saveurs asiatiques,
gambas géantes grillées

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

K

Hauptgerichte | Main dishes | Plats principaux

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

Rindsfiletstroganoff „Adler Hitta“ mit hausgemachten Spätzli

49.-

Stroganoff de boeuf „Adler Hitta“ accompagné de spaetzli maison

Beef stroganoff „Adler Hitta“ with homemade spaetzli

L/S/G



Schweizer Spezialitäten | Swiss Specialties

Small Main

Käseschnitte mit Raclettekäse, Weisswein, **28.-**

Schinken und Röstzwiebeln +Spiegelei 2.-

Crôte au fromage 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

Käsefondue von der Matterhorn-Käserei **30.-**

Fondue au fromage

Cheesefondue

L

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

Raclette, servie avec pommes de terre et petits

légumes au vinaigre

Raclette with potatoes and homemade pickles

Kindermenu | Menu Enfant | 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

Main

Hausgemachter Früchtekuchen

8.50.-

Gâteau aux fruits fait maison

Homemade fruitcake

G

Schoko-Brownie mit weissen Schokostücken und Vanilleeis

14.50.-

Brownie aux chocolats noir et blanc avec glace vanille

Chocolate brownies with white chocolate chunks and vanilla ice cream

G/L

Adler's Ice Coffee

12.-

Adler's Ice Coffee

Adler's Ice Coffee

L

Adler's Ice Coffee mit Güggs

17.-

Ice Café d'Adler avec Güggs

Adler's Ice Coffee with schnaps

L

Glaces: Schoko, Vanille, Cafe, Yogurt e frutti di bosco

4.-

Glaces : chocolat, vanille, café, yogurt e frutti di bosco

Ice creams: Chocolate, vanilla, coffee, yogurt e frutti di bosco

L

Sorbet: Himbeere, Zitrone

4.-

Sorbet : framboise, citron

Sorbet: raspberry, lemon

+Schlagrahm

+Crème chantilly

+Whipped cream



1.50.-