

Winter Speisekarte

Willkommen I Bienvenue I Welcome

Küchenphilosophie I Philosophie culinaire I Kitchen Philosophy

Frische, hausgemachte und ehrliche Küche. Nur echte Zutaten – ohne Geschmacksverstärker.
Diese Philosophie lebt Küchenchef Florian Reichert seit über 8 Jahren in der Adler Hitta.

Une cuisine fraîche, faite maison et authentique.
Uniquement de vrais ingrédients – sans exhausteurs de goût.
Notre chef Florian Reichert met cette philosophie en pratique à l'Adler Hitta depuis plus de 8 ans.

Fresh, homemade and honest cuisine. Only real ingredients – no flavour enhancers.
Our head chef Florian Reichert has been putting this philosophy into practice
at Adler Hitta for over 8 years.



Allergie I Allergie I Allergy

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

Toutes les informations concernants 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.

Herkunftsländer I Pays d'origine I Countries of origin

Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch:	Schweiz
Fisch:	Schweiz
Brot:	Fredy's AG, Schweiz
Crevetten:	Bianchi Zucht, Vietnam
Mistkratzerli:	Valle Spluga, Italien

Suppen I Potages I Soups

	Small	Main
Hausgemachte Tomatensuppe Velouté de tomates Tomato cream soup	10.-	16.-
Gerstenrahmsuppe mit Walliser Trockenfleisch Crème à l'orge avec sa viande séchée valaisanne Barley cream soup with cured local meat	12.-	18.-
Fischsuppe Adler-Style - 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	24.-	32.-
Imperial Oscietra Gold Kaviar von Cavian Imperial Oscietra Gold Caviar from Cavian ImperialOscietra Gold Caviar de Cavian		90.- 30gr

Imperial Oscietra Gold Kaviar ist eine besonders exklusive Spezialität. Für diese Auswahl kommen nur die hellsten und besten Kaviarkörner des Russischen Störs in Frage.
Nur rund 5 % der Körner erfüllen die strengen Kriterien und werden sorgfältig von Hand verlesen. Grosse - mittelgrosse, feste Körner 3,0 – 3,2 mm Korngrösse - Goldschimmernde Nuancen - Mild und zart crèmig.

Salate I Salades I Salads

	Small	Main
Nüsslisalat mit Speckwürfeln, Ei und Croûtons Mâche aux lardons, oeuf et croûtons Lamb's lettuce with bacon cubes, egg and croutons	16.-	24.-
Wintersalat mit marinierten Pouletbruststreifen Salade mêlée avec lamelles de poulet marinées Winter salad with marinated chicken breast	20.-	28.-
Quinoa-Linsensalat an asiatischem Dressing und gebratenen Black-Tiger Crevetten 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	31.-	39.-



Vorspeisen I Entrees I Starters

	Small	Main
Adler Ski Plattji - Getrocknete Fleisch & Käsespezialitäten Assiette Adler - Charcuteries et de fromages locaux Adler Platter - different local meats and cheese served on a ski	28.-	36.-
Gommer Hobelkäse Ski Plattji Fromage à rebibes du pays servi sur un ski Local cheese served on a ski	22.-	30.-
Walliser Trockenfleisch Ski Plattji Assiette valaisanne de viande séchée servi sur un ski Platter of cured local meat served on a ski	28.-	36.-
Parmaschinken (24 Monate gereift) **mit Parmesan Ski Plattji** Jambon de Parme et parmesan servi sur un ski Parma ham with parmesan cheese served on a ski	28.-	36.-

«Plattji» bedeutet auf Walliserdeutsch «Platte». Serviert wird das Apéro auf einem AK-Ski – einem Schweizer Ski mit Weltcupqualität, der für Freizeitsportler fahrbar gemacht wurde.
« Plattji » signifie « plateau » en dialecte haut-valaisan. L'apéro est servi sur un ski AK – un ski de qualité Coupe du monde, conçu pour être également accessible aux skieurs amateurs.
"Plattji" means "platter" in the Swiss German dialect of Valais. The apéro is served on an AK ski – a World Cup-quality ski designed to be accessible to recreational skiers as well.

Rindstatar mit Toast und Rosmarinkartoffeln Tartare de boeuf avec toast et pommes de terre au romarin Beeftartar with toast and rosemary potatoes	28.-	36.- 75gr/150gr
Imperial Oscietra Gold Kaviar von Cavian Imperial Oscietra Gold Caviar from Cavian ImperialOscietra Gold Caviar de Cavian		90.- 30gr

Primi Piatti I Teigwaren I Pates I Pasta

	Primi Piatti	Main
Spaghetti aglio e olio +Black Tiger Crevetten 20.- Spaghetti aglio e olio +aux crevettes géantes 20.- Spaghetti aglio e olio +giant praws 20.-	18.-	26.-
Adler-Spaghetti an pikanter Tomatensauce mit Riesencrevetten und Muscheln Adler-Spaghetti aux crevettes géantes et moules à la sauce tomate piquante Adler-Spaghetti in spicy tomato sauce with giant praws and mussels	32.-	40.-
Caserecce Tartufata - Trüffelrahmsauce mit frischem Wintertrüffel Caserecce Tartufata – Truffle cream sauce with fresh winter truffle Caserecce Tartufata – Sauce à la crème de truffe et truffe d'hiver fraîche	41.-	49.-
Veginoff - Pilzragout an Paprikarahmsauce mit Pepperoni, Gemüse und Tagliatelle Veginoff – Ragoût de champignons à la crème de paprika, avec poivrons, légumes et tagliatelles Veginoff – Mushroom ragout in a creamy paprika sauce with bell peppers, vegetables and tagliatelle	27.-	35.-

Hauptgang I Plat principal I Main dishes

Main

Mistkratzerli vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 39.-
Poulet grillé au bois avec pommes de terre au romarin et légumes
Grilled chicken with rosemary potatoes and vegetables

Swiss Black Angus Rib-eye Steak von LUMA 69.-
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Faux filet de veau de LUMA avec sauce aux morilles à la crème et spaetzle
Rib-eye veal steak from LUMA with morel cream sauce
and spätzli (type of swiss pasta dish)
«LUMA» – Zwei Freunde(Lucas & Marco), eine Mission: das beste Fleisch der Welt zugänglich machen.Dieses Steak vom Ribeye, (Hohrücken), wird vier Wochen lang gereift und hat eine schön ausgeprägte und aromatische Marmorierung.
« LUMA » Deux amis, Lucas et Marco, une mission : rendre la meilleure viande du monde accessible à tous.
Cette entrecôte (ribeye) est affinée pendant quatre semaines. Elle présente un beau persillage bien marqué qui lui donne toute sa saveur.
"LUMA" – Two friends, Lucas and Marco, one mission: to make the world's best meat accessible to everyone. This ribeye steak is aged for four weeks. Its beautifully pronounced marbling gives it a rich flavour.

+ Haugemachte Saucen I Add on sauces (for Mistkratzerli or Rib-eye Steak)

+ Tzatziki 6.-
+ Tzatziki
+ Tzatziki

+ BBQ-Sauce mit Walliser Aprikosen 6.-
+ Sauce BBQ aux abricots du Valais
+ BBQ sauce with Valais apricots

+ Chipotle-Sauce 6.-
+ Sauce chipotle
+ Chipotle sauce

Rindsfiletstroganoff „Adler Hitta" mit Tagliatelle und Gemüse 49.-
Stroganoff de boeuf „Adler Hitta" avec nouilles
Beef stroganoff „Adler Hitta" with noodles

Thai-Curry mit Poulet, Gemüse und Jasminreis 35.-
Thai curry au poulet, légumes et riz jasmin
Thai curry with chicken, vegetables and jasmine rice

Schweizer Spezialitäten I 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.-

Käseschnitte mit Raclettekäse,
Weisswein, Schinken und Röstzwiebeln +Spiegelei 2.- 29.-
Crôute 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.-

Ugi‘s Spätzlipfanne 29.-
Handgemachte Spätzli mit Lauch, Speck und Käse
Spaetzli maison aux poireaux, aux lardons et au fromage
Homemade spaetzli (type of swiss pasta dish) with bacon, leek and cheese

Seit Winter 1996/97 sind Ugi & Thesi in zweiter Generation die Besitzer der Adler Hitta und seit dem gibt es das bekannte Mistkratzerli vom Grill, Ugi‘s Spätzlipfanne, die Käseschnitte sowie die Adler Rösti.
Depuis l’hiver 1996/97, Ugi & Thesi sont les propriétaires de l’Adler Hitta, représentant la deuxième génération. Depuis lors, la carte propose notre célèbre coquelet grillé, la poêlée de spätzli d’Ugi, la croûte au fromage ainsi que les rösti.
Ugi & Thesi have been the second-generation owners of Adler Hitta since the winter of 1996/97. Since then, the menu has featured our famous grilled poussin, Ugi’s spaetzle skillet, cheese toast and Adler rösti.

Kindermenu I Menu enfants I Kids menu

Für Kinder bis 12 Jahre Main
Pour les enfants jusqu'à 12 ans
For children up to 12 years old

Pasta Natur oder mit Tomatensauce 11.-
Pâtes natures ou à la sauce tomate
Plain pasta or with tomatoe sauce

Kartoffelecken mit Sauerrahm 12.-
Quartiers de pommes de terre avec crème fraiche
Potato wedges with sourcream

1/2 Mistkratzerli mit Kartoffeln +Tzatziki 18.-
1/2 Coquelet avec pommes de terre +tzatziki
1/2 Baby chicken with potatoes +tzatziki

Schweineschnitzelchen mit Rahmsauce und Spätzli 15.-
Escalope de porc à la crème avec spätzli
Escalope in a creamy sauce with spaetzli



Nachspeisen I 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

Hausgemachtes Tiramisu 14.-
Tiramisu faite maison
Homemade Tiramisu

Warme Zwetschgen mit Zimteis 14.-
Prunes chaudes avec sa glace à la cannelle
Hot plums with cinnamon ice cream

Creme 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

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