



ADLER HITTA
FINDELN ZERMATT

Winter Speise- karte

Soups	<p>Hausgemachte Tomatensuppe 11.– L</p> <p>Velouté de tomates Tomato cream soup</p>
Potages	<p>Leichte Lauchcremesuppe mit Waldpilzen 14.– L</p> <p>Soupe aux poireaux et champignons des bois Leek cream soup with forest mushrooms</p>
Suppen	<p>Karotten-Orangensuppe mit Kürbiskernöl 14.– N</p> <p>Potage carotte-orange à l'huile de pépins de courge Carrot and orange soup with pumpkin seed oil</p>
	<p>Feine Linsensuppe mit Waadtländer Siedwurst 16.–</p> <p>Savoureuse soupe de lentilles et saucisson vaudois Fine lentil soup with sausage from Canton Vaud</p>
	<p>Fischsuppe Adler-Style (Edelfische im Safransud) 18.– F/K</p> <p>Bouillabaisse Adler-Style aux poissons exquis dans un bouillon safrané et légumes Adler-Style Fish soup (succulent fish in a saffron and vegetable bouillon)</p>



Salads	Frischer Nüsslisalat mit Speckwürfeln und hausgemachten Croûtons	16.–	L
	Doucette aux lardons et croûtons maison Fresh lamb's lettuce with bacon cubes and homemade croutons		
Salades	Herzhafter Krautsalat mit Walliser Hauswurst	17.–	L
	Salade de chou et saucisse valaisanne Rich coleslaw with sausage from Valais		
Salate	Auberginen-Zucchettisalat mit Ruccola und Trüffel	25.–	
	Aubergines et courgettes fraîches, rucola et truffes Egg-plant and courgette salad with rucola and truffles		
	Knackige Blattsalate mit Riesencrevetten und hauseigenem Mangochutney	29.–	F/K
	Salade croustillante aux crevettes géantes et chutney de mangue maison Crispy lettuce salad with giant prawns and homemade mango chutney		





Starters	Vitello Tonnato	24.–	L/F
	Hausgebeizter Wildlachs an Dill-Senfsauce mit Schnittlauch-Frischkäse Roggenbrot Saumon sauvage mariné maison à la sauce aneth-moutarde-ciboulette, pain de seigle au fromage frais Home cured salmon with dill-mustard sauce and chive cream cheese and rye bread	25.–	L/F
Entrées	Carpaccio vom Seeteufel und Lachs an Zitronengrasvinaigrette Carpaccio de lotte et saumon à la vinaigrette de citronnelle Monkfish and salmon carpaccio with a lemongrass vinaigrette	26.–	F
	Walliser Hobelkäse mit weissen Trauben Fromage à rebibes valaisan et raisins blancs Local cheese from Valais with white grapes	26.–	L
Vorspeisen	Walliser Trockenfleischteller Adler Hitta Assiette de viande séchée valaisanne à la Adler «Adler Hitta» platter of cured meats from Valais	28.–	F/K
	Parmaschinken «San Daniele» mit Parmesan Jambon de Parme «San Daniele» et parmesan Parma ham «San Daniele» with parmesan cheese	28.–	
	Rosa gebratenes Roastbeef mit Tomatenconfit an Wintersalaten Roastbeef rosé et tomates confites sur salade hivernale Pink roast beef with tomato confit on a winter salad	28.–	N

Teigwaren	Pasta	Spaghetti Aglio olio Spaghetti pour hommes Spaghetti for men	23.–	G
	Pates	Penne mit Olivenöl, Zucchini und Tomatenwürfel mit frischen Kräutern verfeinert Penne sauté dans l'huile d'olive, courgettes et dés de tomates, affinés aux herbes Penne with olive oil, courgettes and tomato cubes refined with fresh herbs	26.–	G
		Hausgemachte Gnocchi in Kräuterpesto mit frischen Parmesanspänen Gnocchi fait maison avec pesto d'herbes et copeaux de parmesan Homemade gnocchi in herb pesto with fresh parmesan shavings	27.–	G/L/N
		Tagliatelle mit saftigen Pouletstreifen in grüner Currysauce (scharf) Tagliatelle et lamelles de poulet juteux à la sauce au curry vert (épicé) Tagliatelle with succulent chicken strips in green curry sauce (hot)	31.–	G/L
		Adler-Spaghetti mit Riesencrevetten und Muscheln Adler-Spaghetti aux crevettes géantes et moules Adler-Spaghetti with giant prawns and mussels	36.–	G/K
	Penne ai Tartufi mit feinem Trüffel und Steinpilzen Penne à la truffe et aux cèpes Penne with truffle and porcini mushrooms	38.–	G/L/N	

Swiss specialities

Adler-Rösti 25.– G/L
Gratinierte Rösti mit Schinken und Tomaten
Rösti gratiné aux tomates et jambon
Rösti served with tomatoes, ham and melted cheese

Spécialités suisses

Käseschnitte mit walliser Raclettekäse und Johannisbergwein mit Schinken und Zwiebeln 25.– G/L
Croûte au fromage valaisanne avec du jambon et des oignons
Open cheese toasted sandwich with ham and onions

Schweizer Spezialitäten

Ugi's Spätzlipfanne 25.– G/L
Hausgemachte Lauchspätzli mit Speck
Spaetzle au poireaux et lardons
Home-made leek spaetzli (type of swiss pasta dish) with bacon

Gemüse Eintopf mit Siedfleisch, grobkörnigem Senf und Meerrettichschaum 29.– L
Pot au feu, moutarde à l'ancienne et mousse au raifort
Vegetable soup with boiled beef



Meat dishes	Kalbsvoressen nach Grossmutterart Ragout de veau à la façon grand-mère Veal Stew of grandma's style	35.–	G
	Rindsstroganoff «Adler Hitta» Stroganoff de boeuf façon Adler Beef stroganoff with mushrooms	42.–	L
Plat principal	Rack vom Luzerner Bierschwein auf Rotweincharlotten mit Honig-Bordeaux-Jus Carré du cochon de bière lucernois sur échalottes au jus de miel et vin bordelais Rack of Lucerner beer fed pig on red wine cherries with honey-bordeaux jus	42.–	G/L
Hauptgang	Sautiertes Rindsfilet an einem Portweinjus mit Kohlrabigemüse Filet de boeuf sauté au jus de Porto et chou-rave Beef tenderloin sautéed with port wine jus with kohlrabbi	46.–	L



Meat dishes

Als Beilagen servieren wir Ihnen nach Wunsch:

Rösti

G/L/N

Spätzli

L

Teigwaren

G/L

Rosmarinkartoffeln

L

Plat principal

Comme accompagnement:

des röstis

G/L/N

des spaetlze

L

des pâtes

G/L

des pommes de terre au romarin

L

Hauptgang

All dishes are served with:

rösti (hash browned potatoes)

G/L/N

spätzle (type of swiss pasta dish)

L

pasta

G/L

roast potatoes with rosemary

L



Herkunftsländer:

Rindfleisch: Schweiz, Brasilien

Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz

Pouletfleisch: Schweiz, Italien

Biene Maja (Spaghetti mit Tomatensauce) 9.– G/L
Maya l'abeille (spaghettis à la sauce tomate)
Spaghetti napoli

SpongeBob 11.– L
(Kartoffelecken mit Kräuterdipp)
Bob l'éponge (quartiers de pommes de terre
et dip aux herbes)
Potato wedges with herb dip

Bob der Baumeister 11.– L
(Kartoffelpuffer mit Apfelmus)
Bob le bricoleur (beignets de pommes de
terre et fine purée aux pommes)
Potato pancakes with apple sauce



Desserts

Schoko-Brownies mit weissen Schokostücken 8.– G/L/N
 Brownies au chocolat noir et blanc
 Chocolate brownies with white chocolate chunks

Desserts

Hausgemachter Früchtekuchen 8.– G/L/N
 Tarte aux fruits maison
 Homemade fruit cake

Nachspeisen

Hausgemachte Creme Catalana 11.– G/L/N
 Crème catalane à la mode du chef
 Homemade cream brulee, Catalan style

Quarkkälchen mit Apfelmus und Vanilleeis 12.– G/L/N
 Quenelle de fromage blanc, compote
 de pommes et glace vanille
 Quark tarts with apple puree and vanilla ice cream

Bratapfel-Tiramisu mit Baumnuisseis 14.– G/L/N
 Tiramisu de pommes au four et glace
 aux noix
 Baked apple tiramisu with walnut ice cream



G = Gluten/Gluten/Gluten

L = Laktose/Lactose/Lactose

N = Nüsse/Noix/Nuts

K = Krustentiere/Crustacés/Shell fish

F = Fischeiweiss/Protéine de poisson/Fish protein