



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		
	Bunter Wintersalat mit marinierten Pouletfilets	28.–	
	Salade hivernale et goujons de poulet marinés Colored Winter salad with marinated chicken breast		
	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	Thunfischcarpaccio Adler-Style Carpaccio de thon Adler-Style Tuna carpaccio Adler-Style	36.–	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	24.–	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

Hausgemachter Findler-Goulasch-Eintopf

25.– G/L

Marmite de goulache à la mode de Findeln

Homemade goulache stew



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	Geschmorte Schweinebacke an einer Bordeauxsauce und Nudeln Joue de porc braisé dans une sauce au Bordeaux et nouilles Braised pork cheek with Bordeaux sauce and noodles	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
(Kartoffelecken mit Kräuterdipp)** 11.– L
Bob l'éponge (quartiers de pommes de terre
et dip aux herbes)
Potato wedges with herb dip

**Hausgemachte Hühnchen-Nuggets
mit Gemüse** 16.– G/L/N
Chicken-Nuggets maison avec légumes
Homemade chicken-Nuggets with vegetables



Desserts	Hausgemachter Fruchteuchen 10.– G/L/N Tarte aux fruits maison Homemade fruit cake
	Schoko-Brownie mit weissen Schokostücken und Vanilleeis 12.– G/L/N Brownie au chocolat noir et blanc et glace vanille Chocolate brownies with white chocolate chunks and vanilla ice cream
Nachspeisen	Hausgemachte Creme Catalana 12.– G/L/N Crème catalane à la mode du chef Homemade cream brulee, Catalan style
	Bratapfel-Tiramisu mit Baumnuisseis 14.– G/L/N Tiramisu de pommes au four et glace aux noix Baked apple tiramisu with walnut ice cream
	Thesis Maronikuchen mit Zwetschgenkompott 14.– L/N Thesis gâteau de chataîgnes avec une compote de prunes Thesis chestnut-cake with plum compote
	Adlers Snowball (leichtes Quarkmousse auf einem Beerenragout) 15.– L Légère mousse de fromage blanc sur une compote de baies Light curd mousse on a berry compote

G = Gluten/Gluten/Gluten

K = Krustentiere/Crustacés/Shell fish

L = Laktose/Lactose/Lactose

F = Fischeiweiss/Protéine de poisson/

N = Nüsse/Noix/Nuts

Fish protein

