



ADLER HITTA
FINDELN ZERMATT

Winter Speise- karte

| | | |
|---------|--|-------------|
| Soups | Hausgemachte Tomatensuppe | 11.– |
| | Soup de tomate Home-made tomato soup | |
| Potages | Hausgemachte Minestrone | 12.– |
| | Minestre de la maison Home-made minestrone soup | |
| Suppen | Cremige Pilzsuppe mit Morcheln und Steinpilzen | 16.– |
| | Crème aux cèpes et morilles Morel and cep cream soup | |
| | Frische Fischsuppe serviert mit Toast und Knoblauch | 18.– |
| | Potage de poisson frais avec du toast et de l'ail Fresh fish soup served with toast and garlic | |



| | | |
|--------|---|------|
| Salads | Spinatsalat mit feinen Speckwürfeli und Zwiebeln Feuilles de salade d'épinards au lard et onions Spinach salad with bacon and onions | 17.– |
| | Frische Blattsalate mit zarten Pouletfilets Feuilles de salade fraîches au filet de poulet fin Mixed leaf salad with chicken fillet strips | 24.– |
| Salate | Auberginen-Zucchettisalat mit Ruccola und Trüffel Aubergines et courgettes fraîches, ruccola et truffes Egg-plant and courgette salad with ruccola and truffles | 24.– |
| | Knackige Blattsalate mit Black Tiger Riesencrevetten an einer feinen Orangenvinaigrette Feuilles de salade fraîches aux crevettes géantes «black tiger» à la vinaigrette à l'orange Mixed leaf salad with giant prawns and an orange vinaigrette | 29.– |



| | |
|---|---|
| Starters | Marinierter Lachs auf einem Salatbouquet 25.– |
| | Saumon mariné sur un bouquet de salad Marinated salmon on fresh salad leaves |
| Entrées | Rindscarpaccio 24.– |
| | Carpaccio de boeuf Beef carpaccio |
| Vorspeisen | Vitello tonnato 24.– |
| | Frische Auberginen vom Ofen gefüllt mit Schinken und Mozzarella 18.– |
| | Aubergines fraîches au four au jambon et mozzarella Oven baked Aubergines filled with ham and mozzarella |
| | Walliser Trockenfleischteller 28.– |
| | Viande sechée du Valais Plate of local wallis air dried meat |
| | Walliser Hobelkäse 26.– |
| Fromage du pays Special type of cheese from the region wallis | |
| Parmaschinken «San Daniele» mit Parmesan 28.– | |
| Jambon de parma «San Daniele» et parmesan Parma ham «San Daniele» with parmesan cheese | |



| | |
|-----------|---|
| Pasta | «Adler-Spaghetti» 36.– mit Riesenkrevetten und Muscheln Spaghetti aux crevettes géantes et moules Spaghetti with giant prawns and mussels |
| | Penne ai tartuffi 38.– mit feinen Trüffeln und Steinpilzen Penne avec des truffes et des bolets Penne with truffles and ceps |
| Teigwaren | Spaghetti tre colori 25.– mit frischen Tomaten und Broccoli Spaghetti avec des tomates et broccoli frais Spaghetti with fresh tomatoes and broccoli |
| | Tagliatelle boscaiola 29.– Nudeln mit Waldpilzen Nouilles aux cèpes Tagliatelle with ceps |
| | Tagliatelle verdi alla Wodka 28.– Grüne Nudeln an einer feinen Wodkasauce und frischem Lachs Nouilles vertes à la wodka et du saumon Green tagliatelle with vodka sauce and fresh salmon |
| | Spaghetti aglio-olio 23.– mit Knoblauch, Olivenöl und Pepperocini Spaghetti pour hommes Spaghetti for men |



Swiss specialities

**Gemüse Eintopf mit Siedfleisch,
grobkörnigem Senf und Meerrettichschaum** 29.–
Pot au feu
Vegetable soup with boiled beef

Spécialités suisses

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

Schweizer Spezialitäten

Ugi's Spätzlipfanne 25.–
Hausgemachte Lauchspätzli mit Speck
Spaetzle au poirreau avec du lard
Home-made leek spaetzli
(type of swiss pasta dish) with bacon

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



| | |
|---------|--|
| Meat | Rindsfilet «Stroganoff» 42.– Filet de Boeuf «Stroganoff» Beef fillet «Stroganoff» |
| Viandes | Zartes Hirschrack an einer körnigen Senfsauce 42.– Rack de cerf à la sauce de moutarde de gros grin Rack of venison with a mustard sauce |
| Fleisch | Zarte Lammracks an einer Barolosauce 42.– Racks d'agneau au barolo Rack of lamb with a Barolo sauce |
| | Sautiertes Zwischenrippenstück 39.– Entrecôte de boef Beef sirloin steak |

Als Beilagen servieren wir Ihnen: Rösti, Spätzli, Teigwaren, Findlerkartoffeln und Gemüse
Avec les viandes nous vous servons:
du rösti, des spaetlze, des pâtes ou des pommes de terre et des légumes.

All dishes are served with: rösti (Hash browned potatoes), roast potatoes, pasta or spätzle (type of swiss pasta dish) and vegetables.



Herkunftsländer:
Rindfleisch: Schweiz und Brasilien
Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch: Schweiz
Hirsch- und Lammfleisch: Neuseeland

| | |
|-------------|--|
| Desserts | Thesi's Schokoladenkuchen 7.– |
| | Tarte au chocolat de la patronne Home-made chocolate cake |
| Entremets | Hausgemachter Früchtekuchen 8.– |
| | Tarte aux fruits Home-made fruit cake |
| Süssspeisen | Panna cotta mit Erdbeersauce 9.– |
| | Panna cotta avec sauce des fraise Panna cotta with strawberry sauce |
| Süssspeisen | Apfelstrudel mit Vanillesauce und warmen Waldbeeren 11.– |
| | Chausson aux pommes aux baies de bois tièdes et la sauce vanille Apple strudel with vanilla sauce and mixed berries |
| | Warme Zwetschgen mit Zimteis und Sahne 12.– |
| | Prunes chaudes avec la glace de cannelle Hot plums in red wine with cinnamon ice-cream |
| | Fein gebackene Apfelküchlein an einer Vanillesauce und Zimteis 14.– |
| | Beignets de pommes à la sauce vanille et la glace de cannelle Apple fritter with vanilla sauce and cinnamon ice-cream |