



Winter Speisekarte

Willkommen | Bienvenue | Welcome



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz 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

L = Laktose / Lactose

N = Nüsse / Noix / Nuts

S = Sellerie / Célerie / Celery

K = Krustentiere / Crustacés / Shell fish

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:

Pouletfleisch:

Crevetten:

Fisch:

Schweiz

Schweiz, Italien

Bianchi Zucht in Vietnam

Atlantik

Suppen | Potages | Soups

Small Main

Hausgemachte Tomatensuppe

10.- / 16.-

Velouté de tomates

Tomato cream soup

L/S

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

Fischsuppe Adler-Style

24.- / 32.-

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

F/K/S/G

Hausgemachte Findler Goulaschsuppe mit Sauerrahm

18.- / 26.-

Soupe de goulasch avec crème fraîche

Homemade goulache soup with sour cream

L/S



Salate | Salades | Salads

Small Main

Nüsslisalat mit Speckwürfeln, Ei und Croûtons

16.- / 24.-

Mâche aux lardons, oeuf et croûtons

Lamb's lettuce with bacon cubes, egg and croutons

G/S

Wintersalat mit marinierten Pouletfilet

20.- / 28.-

Salade mêlée avec lamelles de poulet marinées

Winter salad with marinated chicken breast

S

Quinoa-Linsensalat an asiatischem Dressing und gebratenen Black-Tiger Crevetten

26.- / 34.-

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

F/G/K/L



Vorspeisen | Entrees | Starters

Small Main

Zermatter Hobelkäse

22.- /30.-

Fromage à rebibes du pays

Local cheese

Trockenfleischteller

28.- /36.-

Assiette de viande séchée

Platter of cured local meat

Walliserteller

28.- /36.-

Assiette valaisanne

Platter of different local meats and cheese

Parmaschinken (24 Monate gereift) mit Parmesan

28.- /36.-

Jambon de Parme et parmesan

Parma ham with parmesan cheese

Rindstatar (150gr.) mit Toast und Rosmarinkartoffeln

28.- /36.-

Tartare de boeuf avec toast et

pommes de terre au romarin

Beef tartar with toast and rosemary potatoes



Teigwaren | Pates | Pasta

Main

Spaghetti aglio e olio

26.-

Spaghetti aglio e olio

Spaghetti aglio e olio

G



Penne an Gorgonzolasauce und Rotweibirnen aus dem Seeland

28.-

Penne au gorgonzola avec des poires au vin rouge

Penne with gorgonzola and red wine pears

L/S/G

Tagliatelle mit Poulet an grüner Thaicurrysauce (scharf)

34.-

Tagliatelle avec de poulet à la

sauce curry verte (picant)

Tagliatelle with chicken in green thai curry sauce (hot)

G/K/F/S

Adler-Spaghetti an Tomatensauce mit Riesencrevetten und Muscheln

40.-

Adler-Spaghetti aux crevettes géantes et moules

à la sauce tomate

Adler-Spaghetti in tomato sauce with giant prawns and mussels

L/S/G

Penne mit schwarzem Trüffel, Steinpilzen und Parmesanspänen

40.-

Penne aux truffes, bolets et parmesan

Penne with truffle, porcini and parmesan

L/S/G

Schweizer Spezialitäten | Swiss specialties

Main

Adler-Rösti

30.-

Gratinierte Rösti mit Käse, Schinken, Tomaten und Spiegelei

Rösti gratiné aux fromage, tomates et jambon avec oeuf au plat

Rösti served with tomatoes, ham, melted cheese and fried egg

L

Käseschnitte mit Walliser Raclettekäse, Weisswein, Schinken und Röstzwiebeln

28.-

Crôte au fromage valaisanne avec du jambon, vin blanc et des oignons

Melted raclette cheese on bread soaked in white wine with ham and onions

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

Geschmorter Gemüseteller mit Onsenei und Federkohlchips (+Rindsfiletwürfel 20.-)

28.-

Assiette de légumes braisés avec oeuf-onsen

et chips de chou frisé (+dés de filet de boeuf 20.-)

Braised vegetables with onsen-egg and kale (+beef fillet cubes 20.-)

S



Hauptgang | Plat principal | Main dishes

Alle Hauptgänge werden mit Gemüse serviert

Tous les repas sont accompagnés avec des légumes

All dishes are also served with vegetables

Main

Schweinsbäggli mit Kartoffelstock und Rotweinsauce 40.-
Joue de tête de porc avec pommes de terre purées
et sauce au vin rouge
Pork cheek with mashed potatoes and red wine sauce
S/L

**Schweizer Schweinskotelett mit
Chimichurri und Rosmarinkartoffeln** 44.-
Côte de porc suisse avec pommes de terre au
romarin et chimichurri
Swiss pork chop with rosemary potatoes and chimichurri
S

Rindsfiletstroganoff „Adler Hitta“ mit Tagliatelle 48.-
Stroganoff de boeuf „Adler Hitta“ avec nouilles
Beef stroganoff „Adler Hitta“ with noodles
L/S/G

**Rib-eye Steak vom Kalb mit Morchelrahmsauce
und Semmelknödel** 54.-
Faux filet de veau avec sauce aux morilles à la crème
et ses quenelles de pain
Rib-eye veal steak with morel cream sauce and bread dumplings
L/S/G



Kindermenu | Menu enfants | Kids menu

Für Kinder bis 12 Jahre

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

For children up to 12 years old

Main

Pasta Natur oder mit Tomatensauce

11.-

Pâtes nature ou à la sauce tomate

Plain pasta or with tomatoe sauce

G

Kartoffelecken mit Sauerrahm

12.-

Quartiers de pommes de terre avec crème fraiche

Potato wedges with sourcream

L

Hühnchen-Nuggets mit Kartoffeln

16.-

Chicken-Nuggets avec pommes de terre

Chicken nuggets with potatoes

G

1/2 Mistkratzerli mit Kartoffeln

18.-

1/2 Coquelet avec pommes de terre

1/2 Baby chicken with potatoes



Nachspeisen | 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

G/L

Mango-Tiramisu 14.-

Tiramisu à la mangue

Mango Tiramisu

G/L

Warme Zwetschgen mit Zimteis 14.-

Prunes chaudes avec sa glace à la cannelle

Hot plums with cinnamon ice cream

L

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

L

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

G/L

