



**ADLER HITTA**  
FINDELN ZERMATT

# Winter Speise- karte

		Main	Small	
Soups	<b>Hausgemachte Tomatensuppe</b>	<b>12.–/8.–</b>		L/S
	Velouté de tomates Tomato cream soup			
Potages	<b>Gerstensuppe mit Walliser Trockenfleisch</b>	<b>15.–/11.–</b>		L/S
	Soup à l'orge avec sa viande sechée valaisanne Barley soup with cured local meat			
Suppen	<b>Fischsuppe Adler-Style (Edelfische im Safransud)</b>	<b>25.–/18.–</b>		F/K/S
	Bouillabaisse Adler-Style aux poissons exquis dans un bouillon safrané et légumes Adler-Style Fish soup (succulent fish in a saffron and vegetable bouillon)			
	<b>Hausgemachte Findler-Goulasch- Suppe</b>	<b>25.–/18.–</b>		G/L/S
	Soupe de goulache à la mode de Findeln Homemade goulache soup			



Salads

**Frischer Nüsslisalat mit Speckwürfeln, Ei und Croûtons** 24.–/16.– G/S

Doucette aux lardons et croûtons avec oeuf

Fresh lamb's lettuce with bacon cubes, egg and croutons

Salades

**Bunter Wintersalat mit marinierten Pouletfilets** 28.–/20.– S

Salade hivernale et goujons de poulet marinés

Colored Winter salad with marinated chicken breast

Salate

**Quinoa-Linsensalat an asiatischem Dressing mit hausgebeiztem Lachs** 29.–/22.– F

Salade de quinoa et lentilles a la sauce asiatique avec du saumon mariné

Quinoa and lentil salad with an asian dressing and home cured salmon

**Knackige Blattsalate mit Riesencrevetten und hausgemachtem Aprikosenchutney** 32.–/25.– F/K

Salade croustillante aux crevettes géantes et chutney d'abricots maison

Crispy lettuce salad with giant prawns and homemade abricot chutney



Starters	<b>Zermatter Hobelkäse</b>	<b>28.–</b>	L
	Fromage à rebibes du pays Local cheese		
Entrées	<b>Trockenfleischteller</b>	<b>32.–</b>	
	Assiette de viande séchée Platter of cured local meat		
Vorspeisen	<b>Walliserteller</b>	<b>32.–</b>	L
	Assiette valaisanne Platter of different local meats and cheese		
	<b>Parmaschinken mit Parmesan</b>	<b>32.–</b>	L
	Jambon de Parme et parmesan Parma ham with parmesan cheese		
	<b>Rindstartar (150 gr.) mit Toast und Rosmarinkartoffeln</b>	<b>35.–</b>	S/G
	Tartar de boeuf avec du toast et pommes de terre au romarin Beef tartar with toast and rosemary potatoes		
	<b>Vitello «Forello»</b>	<b>32.–</b>	F
	Kalbfleisch mit geräucherter Forellensauce Viande de veau à la sauce de truite fumé Veal meat with a smoked trout sauce		



Teigwaren	Pasta	<b>Spaghetti aglio olio</b> Spaghetti pour hommes Spaghetti for men	<b>25.–</b>	G
	Pates	<b>Penne mit Linsen-Gemüsebolognese und Parmesan</b> Penne au bolognaise de lentilles et légumes et parmesan Penne with lentil and vegetables sauce with parmesan cheese	<b>28.–</b>	G/S/L
		<b>Tagliatelle mit saftigen Pouletstreifen an grüner Currysauce (scharf)</b> Tagliatelle et lamelles de poulet juteux à la sauce au curry vert (épicé) Tagliatelle with succulent chicken strips in green curry sauce (hot)	<b>32.–</b>	G
		<b>Adler-Spaghetti mit Riesencrevetten und Muscheln</b> Adler-Spaghetti aux crevettes géantes et moules Adler-Spaghetti with giant prawns and mussels	<b>38.–</b>	G/K/ F/S
		<b>Penne ai Tartufi mit feinem Trüffel und Steinpilzen</b> Penne à la truffe et aux cêpes Penne with truffle and mushrooms	<b>38.–</b>	G/L/S



Schweizer Spezialitäten	Swiss specialities	<b>Adler-Rösti</b> <b>Gratinierte Rösti mit Schinken, Tomaten und Ei</b> Rösti gratiné aux tomates et jambon avec oeuf Rösti served with tomatoes, ham and melted cheese with egg	28.–	L
	Spécialités suisses	<b>Käseschnitte mit walliser Raclettekäse und Johannisbergwein mit Schinken und Zwiebeln</b> Croûte au fromage valaisanne avec du jambon et des oignons Open cheese toasted sandwich with ham and onions	28.–	G/L
	Spezialitäten	<b>Ugi's Spätzlipfanne</b> <b>Hausgemachte Lauchspätzli mit Speck</b> Spaetzle au poireaux et lardons Home-made leek spaetzli (type of swiss pasta dish) with bacon	28.–	G/L
		<b>Auberginen Lasagne</b> Lasagnes aubergines Eggplant Lasagna	28.–	L/S



Hauptgang	Meat dishes	<b>Geschmorte Schweinebacke an einer Bordeauxsauce und Rösti</b>	<b>38.–</b>	G/S
	Joue de porc braisé dans une sauce au Bordeaux et Rösti Braised pork cheek with Bordeaux sauce and Rösti			
	Plat principal	<b>Ossobuco cremolata vom Kalb mit Kartoffelstock</b>	<b>40.–</b>	G/L/S
	Ossobuco cremolata de veau avec pommes pureés Veal ossobuco cremolata with mashed potatoes			
		<b>Rindsfiletstroganoff «Adler Hitta» mit Tagliatelle</b>	<b>46.–</b>	G/L/S
		Stroganoff de boeuf facon Adler avec nouilles Beef stroganoff with Noodles		
		<b>Knochengereiftes Schweizer Rindsfilet mit Portweinjus und Rosmarinkartoffeln</b>	<b>52.–</b>	G/L/S
		Filet de boeuf sauté au jus de Porto avec des pommes de terre au romarin Beef tenderloin sautéed with port wine jus and rosemary potatoes		



**Alle Hauptgänge werden mit Gemüse serviert**

**Tous les répas sont accompagnés**

**avec des légumes**

All dishes are also served with vegetables

Herkunftsländer:

Rindfleisch: Schweiz

Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz

Pouletfleisch: Schweiz, Italien

Kids menu

**Lillifee (Pasta mit Tomatensauce)** 9.– G/L  
Maya l'abeille (Pâtes à la sauce tomate)  
Pasta napolì

Pour nos petits amis

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

Für unsere kleinen Gäste

**Hühnchen-Nuggets mit Kartoffeln** 16.– G/L  
Chicken-Nuggets avec pommes de terre  
Chicken nuggets with Potatoes

**1/2 Mistkratzerli mit Kartoffeln** 18.–  
1/2 Coquelet avec pommes de terre  
1/2 Baby chicken with Potatoes





Desserts	<b>Schoko-Brownie mit weissen Schokostücken und Vanilleeis</b> Brownie au chocolat noir et blanc avec glace vanille Chocolate brownies with white chocolate chunks and vanilla ice cream	14.–	G/L/N
	<b>Orangen-Tiramisu</b> Tiramisu à l'orange Orange Tiramisu	14.–	G/L
Nachspeisen	<b>Warme Zwetschgen mit Zimteis</b> Prunes chaudes avec la glace de cannelle Hot plumbs with cinnamon icecream	14.–	L
	<b>Crème catalan mit Tonkabohnen und Mandarinsorbet</b> Crème catalan avec des fèves tonka et sorbet à la mandarine Cream catalan with tonka beans and mandarin sorbet	15.–	L
	<b>Coupe «Uginov»</b> <b>Vanilleeis mit Espresso-Vodka und Orangen</b> Glace vanille au Vodka Espresso et de l'orange Vanilla ice cream with Espresso Vodka and Orange	14.– Double shot 20.–	L



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

G = Gluten/Gluten/Gluten

S = Sellerie/Céleri/Celery

L = Laktose/Lactose/Lactose

K = Krustentiere/Crustacés/Shell fish

N = Nüsse/Noix/Nuts

F = Fischeiweiss/Protéine de poisson/Fish protein