

Bären 
Adelboden

Hotel & Restaurant

Abendkarte

18:00 Uhr - 21:30 Uhr

Herzlich willkommen

Wir freuen uns, Sie als Gast begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns.

Chef de service Alena Kotorova, Chef-Koch Alois Zurbrügg
und das ganze Bären-Team.

Frische Salate

Grüner Salat ✓	8.00
Gemischter Salat ✓	9.00
Nüsslisalat mit Ei und gebratenen Speckwürfeli	14.00
Nach Wahl, an einer unserer hausgemachten Saucen: Französisch, Italienisch oder Holunder.	
Tomaten-Mozzarella Salat "Caprese" ✓	15.00
Mit Büffelmozzarella, Tomaten, frischem Basilikum und Balsamico Dressing.	

Salat Spezialitäten

Basler Wurst-Käse Salat mit Pommes Frites	23.00
Cervelat, Käse, Tomaten, Ei und Gurken. Kleine Portion.	
Cesar Salat	23.00
Eisbergsalat mit Pouletstreifen, Parmesan und Brotcroutons. Mit Cesar Dressing. Kleine Portion.	
Poulet Salat	23.00
Poulet Ananas Curry Salat, angemacht mit frischem grünen Salat. Kleine Portion.	
	18.00




Hausgemachte Suppen

Gemüse Bouillon ✓	9.00
Andalusische Gazpacho ✓	11.00
Erdnussüpchen mit Wasabi-Rahm ✓	11.00
Heublumen Crèmesuppe ✓	13.00

Vorspeisen

Bären – Plättli	24.00
Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelkäse, Bauernschinken und Salami.	
Crevetten Cocktail	16.00
An einer feinen Cocktail-Sauce mit Cognac parfümiert. Serviert mit Toast & Butter.	
Tatar vom Rind	
Zarte Schweizer Rindshuft, zubereitet nach Ihrer Wahl - mild oder feurig. Dazu Toast und Butter.	
Vorspeise (80 g)	28.00
Hauptgang (120 g)	38.00

La Pasta

Hausgemachte Lasagne al forno	24.00
Traditionell zubereitet mit Rindfleisch, Tomatensauce und Parmesan.	
Hausgemachte Mediterane Ravioli 	35.00
Gefüllt mit Oliven, Tomaten, Peperoni und Zucchini. An einer feinen Kräutersauce.	
Hausgemachte Nudeln	38.00
Mit kalt geräucherten Alaska Wildlachs Streifen von Samy Gugger aus Heimenschwand, verfeinert mit einer leichten Rahmsauce.	

Fischgerichte

Egli-Knusperli	36.00
Serviert mit unserer Hausgemachten Tartarsauce, Pommes frites oder Reis.	
Blausee-Bio-Forelle	42.00
Frisch aus unserem Aquarium, blau oder gebraten, serviert mit Reis oder Salzkartoffeln. (Zubereitung 30 Minuten und nur wenn verfügbar)	
Thunfisch	40.00
Sorgfältig gebratene Tuna-Tranche im zweifarbigen Sesam Mantel mit hausgemachter Verbene-Mayonnaise, asiatischem Wok-Gemüse und Basmati Reis.	

Traditionelle Schweizer Küche

Bratwurst mit Rösti	24.00
Bratwurst (Schwein) vom Dorfmetzger Fritz Gempeler, mit Zwiebelsauce und hausgemachter Rösti.	
Oberländer Rahmschnitzel (Schwein) mit Champignons	29.00
Angerichtet an cremiger Rahmsauce mit Butternudeln und Gemüse.	
Schweins Cordon Bleu	36.00
Gefüllt mit geräuchertem Raclette Käse aus Adelboden und feinem Hinterschinken. Serviert mit Pommes frites und Gemüse.	
Kalbs Cordon Bleu	46.00
Gefüllt mit würzigem Vacherin Käse aus Adelboden und feinem Hinterschinken. Serviert mit Pommes frites und Gemüse.	
Maispouardenbrust "Supreme"	38.00
Gebratene Maispouardenbrust auf getrüffeltem Kartoffelstock, Broccoli und Blumenkohlrosen.	

Feine Bärenspezialitäten

Kalbsleber **34.00**

Zubereitet nach ihrem Wunsch an Sauer- oder Kräutersauce mit hausgemachter Rösti.

Bären Schnitzel **39.00**

Vom Oberländer Kalb, mit einer kreativen Kräuterpanade gebraten.
Dazu servieren wir Ihnen Pommes frites.

Lamm Rücken **39.00**

Nach Provenzalischer Art mit einer frischen Kräuterkruste,
Portweinjus, Gemüsebouquet und Kartoffelgratin.

Bären-Schnägge **48.00**

Rosa gebratene Rinderfiletwürfel, im «Schnägge-Pfännli» serviert und mit einer
eigens dafür kreierten Sauce überbacken. Dazu Reis oder Pommes frites.

Rinderfilet **48.00**

Zartes, hervorragend gelagertes Schweizer Filet (200g) vom Dorfmetzger Fritz Gempeler,
gebraten nach Ihrem Wunsch, dazu hausgemachte Rotwein-, Kräuterbutter
oder Sauce Bernaise
Gemüse und Kartoffelgratin.

Gluten und Laktosefrei


Sojafleischbällchen an Tomatensauce **29.00** 

Dazu Quinoa Spaghetti und gedämpftes Gemüse.

Das Sojafleisch bietet wertvolle Inhaltsstoffe, allen voran Vitamine und Folsäure, sowie pflanzliches Eiweiss mit allen essentiellen Aminosäuren. Zudem sind neben Mineralstoffen wie Kalzium, Magnesium und Lecithin auch Isoflavone, Ballaststoffe und Spurenelemente sowie mehrfach ungesättigte Fettsäuren enthalten. Sojaprodukte sind rein pflanzlich, laktose- und cholesterinfrei.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne

Käse Spezialitäten

Fondue – Plättli	24.00
Eine perfekte Vorspeise zum Käsefondue. Trockenfleisch, Rohschinken, Bauernschinken und Salami.	
Bären Käseschnitte	22.00
In Weisswein getränktes Bauernbrot mit Schweizer Raclette-Käse und Schinken im Ofen überbacken. Mit Spiegelei.	
Traditionelles Schweizer Käsefondue 	28.00
Bärenmischung aus der Dorfkäserei, mit Brotwürfeli.	
Adelbodner Käsefondue mit geräuchertem Bauernspeck (ab 2 Personen)	30.00
Bärenmischung aus der Dorfkäserei, mit Brotwürfeli und Schalenkartoffeln.	

Raclette

Schweizer Raclette-Käse, zubereitet am Tischofen	30.00
(nur im Restaurant) 220g würziger Raclette-Käse, mit Cornichons, Tomaten, Borettana Zwiebeln, frische Ananas und Schalenkartoffeln.	
Supplement pro 100g.	10.00

Für Kleine mit Bärenhunger

Yogi Bär

Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise.

8.00

Bubu

Lasagne al forno mit Rindfleisch und Tomatensauce.

10.00

Winnie Pooh

Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites.

10.00

Kung Fu Panda

Chicken Nuggets mit Pommes frites.

12.00