

Bären 
Adelboden

Hotel & Restaurant

Speisekarte

Herzlich willkommen

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

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

Frische Salate

Grüner Salat 	8.00
Gemischter Salat 	10.00
Nüsslisalat mit Ei und gebratenen Speckwürfeli Nach Wahl, an einer unserer hausgemachten Saucen: Französisch, Italienisch oder Holunder.	14.00
Cesar Salat Eisbergsalat mit Pouletstreifen, Parmesan und Brotcroutons. Mit Cesar Dressing.	23.00



Hausgemachte Suppen


Gemüse Bouillon ✓	9.00
Tomatensuppe ✓	11.00
Ochsenchwanzsuppe	12.00
Bergkräutersuppe ✓	14.00

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 (80g)	28.00
Hauptgang (120g)	38.00
Wildlachs Duett	
Duett aus Tartare und Rose vom Alaska-Widlachs auf frischen Blinis, mit Meerretichschaum und Toastbrot.	
Vorspeise (80g)	28.00
Hauptgang (120g)	38.00
W 9	12.00
In Zusammenarbeit mit unserem Dorf Metzger Fritz Gempeler haben wir eine neue Wurst der besonderen Art kreiert. 9 Zutaten aus aller Welt geben der W9 ihren besonderen Geschmack. Eine Exklusivität die man probieren sollte.	

✓ = Vegi-Gerichte

La Pasta

Hausgemachte Lasagne al forno	25.00
Traditionell zubereitet mit Rindfleisch, Tomatensauce und Parmesan.	
Ravioli mit Pfifferlingfüllung 	38.00
Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Pfifferlingen und frischen Kräutern. Verfeinert mit einem leichten Weissweinschaum.	
Hausgemachte Nudeln	39.00
Mit kalt geräucherten Alaska Wildlachs Streifen von Samy Gugger aus Heimenschwand, verfeinert mit einer leichten Rahmsauce.	

Fischgerichte

Blausee-Bio-Forelle	35.00
Frisch aus unserem Aquarium, gebraten, serviert mit Reis oder Salzkartoffeln. (Zubereitung 30 Minuten)	
Seezunge	38.00
Seezungenroulade mit einem Kern aus Spinat gebettet auf sämigem Safran Risotto, dazu ein Gemüsebouquet.	
Egli-Knusperli	36.00
Serviert mit unserer Hausgemachten Tartarsauce, Pommes frites oder 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

32.00

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.

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 Rack **42.00**

Sanft gegarte Lammracks auf frischen mediterranen Gemüsewürfelchen, dazu dunkler Rotweinjus und unser hausgemachter Gratin.

Reis Casimir **34.00**

Mildes gelbes Pouletcurry mit Butterreis und frischen Früchten.

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 **52.00**

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

Emmentaler Rinds Entrecôte am Knochen gereift **65.00**

200 gr Knochengereiftes Rinds Entrecôte grilliert.

Mit Rotwein oder Kräuterbutter dazu Gratin oder Pommes mit Gemüsebouquet.

Wollen Sie Infos zu diesem Fleisch fragen Sie beim Service nach.

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 Lezithin 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

Bären – 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.	

Für Kleine mit Bärenhunger

Yogi Bär	10.00
Mildes gelbes Pouletcurry mit Butterreis und frischen Früchten.	
Bubu	10.00
Lasagne al forno mit Rindfleisch und Tomatensauce.	
Winnie Pooh	10.00
Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites.	
Kung Fu Panda	12.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites.	