

CHALET-HOTEL ADLER

CH-3718 KANDERSTEG

SEIT 1906



AU COEUR DE KANDERSTEG

CHALET-HÔTEL ADLER

La famille Fetzter vous souhaite la bienvenue au Chalet-Hôtel Adler au cœur de Kandersteg. vous souhaite la bienvenue. Construit en 1906, l'hôtel s'occupe notre famille s'occupe maintenant de la 4e à la 5e génération du bien-être de ses hôtes. Notre maison est empreinte est marquée par la tradition mais aussi par une innovation exceptionnelle.



FOURNISSEURS

H&R GASTRO

H&R Gastro est une entreprise indépendante entreprise familiale avec un profond ancrage régional ancrée dans l'Oberland bernois.

FROMAGERIE D'ALPAGE DE KANDERSTEG

Nous sommes une petite entreprise familiale. Il est important pour nous de préserver l'aspect régional et vivre la Suisse.

BIANCHI

Vous avez du flair. Dans notre entreprise entreprise familiale, tout tourne autour des spécialités fines et fraîches. Depuis cinq ans générations, les poissons, les crustacés, les produits tendres la viande, la volaille et bien d'autres choses encore passion. Pouvons-nous vous faire goûter Vous mettre en appétit ?

HEINIGER SAMUEL BOUCHERIE

Boucher de Kandersteg

BEO FRÜCHTE + GEMÜSE

Ce que nous apprécions particulièrement, ce sont les produits régionaux et durables à des conditions équitables.

DÉCLARATION D'ORIGINE

Poulet : Suisse
Bœuf : Suisse
Viande séchée : Suisse
Egliknuserli : Allemagne
Sandre entier : Suisse
Porc : Suisse
Entrecôte de bœuf : Paraguay
Beo = Oberland bernois

"Cher client Nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances, sur demande. Votre hôte"

ENTRÉES

ASSIETTE DE MONTAGNE (140GR) avec viande séchée, jambon cru BeO et fromage à rebibes	28	SALADE DE PRINTEMPS avec vinaigrette à l'ail des ours, quinoa et œuf poché	19
PETITE SALADE VERTE	7	TARTARE DE WAGYU SUISSE (70GR)	28
PETITE SALADE MÊLÉE	9	SALADE D'ASPERGES VERTES avec avocat et mangue	16
MINISTRONE PRINTANIER (VEGI)	15	SOUPE DE PETITS POIS et de pommes de terre (VEGI)	14

RÖSTI MAISON

RÖSTI BERNER avec lard, oignons & œuf au plat	22	25
RÖSTI VALAISE avec fromage à raclette gratiné, tomates et Œuf au plat	21	24
NID D'AIGLE RÖSTI avec viande hachée, œuf au plat & foin d'oignons	25	28
RÖSTI DE POULET STROGANOFF avec des lamelles de poulet	25	28
ÉMINCÉ DE FOIE DE VEAU avec rösti à la sauce oignons et calvados	27	32

FONDUE AU FROMAGE SIGNATURE 27

Recette secrète de la fromagerie d'alpage de Kandersteg avec un fromage de Kandersteg, accompagnée de dés de pain

+ portion de pommes de terre	4
+ portion de champignons	4
+ portion de viande des Grisons	9

FONDUE AU FROMAGE AVEC LARD 29

FONDUE AU FROMAGE AVEC TRUFFES & CHAMPAGNE 32

COUVERT SUPPLÉMENTAIRE = CHF + 5

ÇA PASSE TOUJOURS

SAUCISSE À RÔTIR DE PORC à la sauce aux oignons accompagnée de Pommes frites	27
RIZ CASIMIR avec émincé de poulet à la sauce curry et fruits	26
STROGANOFF DE LÉGUMES VÉGÉTARIENS avec du riz	26
ESCALOPE DE CHASSEUR DE PORC avec sauce crème aux champignons et tagliatelles	34

POÊLÉE D'ASPERGES ET DE POMMES DE TERRE AVEC FROMAGE À RACLETTE

29

TARTE FLAMBÉE À L'ALSACIENNE

16

BURGER avec frites maison

BeO BEEFBURGER (160GR) avec tomates, oignons, concombres et salade	25
BeO BURGER AU FROMAGE (160GR) avec tomates, oignons, concombres, salade &	27
GREEN MOUNTAIN BURGER (VEGI) avec tomates, oignons, concombres et salade	25

PIZZA

	26cm	31cm		26cm	31cm
PIZZA MARGHERITA	15	17	PIZZA BeOPARMA	22	25
			Jambon cru de l'Oberland bernois, roquette & Fromage à rebibes		
PIZZA SALAMI	16	19	PIZZA PAYSANNE	23	26
			Jambon, Lard, Salami, oignons & oeuf		
PIZZA HAWAII	18	21	PIZZA BIANCA	19	22
Jambon & ananas			avec asperges vertes et mozzarella de bufflonne		
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI	18	21	PIZZA QUATTRO FORMAGGI	20	23
Jambon & champignon			Gorgonzola, parmesan, mozzarella & fromage de montagne		
PIZZA DIAVOLA	19	22	PIZZA QUATTRO STAGIONI	22	25
salami piquant, chili & poivrons			Jambon, olives, champignons et artichauts		

STEAKS

FILET DE BŒUF (200GR)	60
Accompagnements et sauces au choix	
DUO RUMPSTEAK (180GR)	40
Accompagnements et sauces au choix	
MÉDAILLONS DE VEAU	60
avec ragoût d'asperges	

ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

- Frites maison
- Riz
- Röstli
- Tagliatelle
- Asperges
- Sauce au poivre
- Beurre aux herbes
- Sauce mère
- Sauce hollandaise

PASTA

TAGLIATELLE AU SAUMON	27
et aux asperges	
TAGLIATELLE AL FILETTO DI MANZO	32
Pointes de filet de bœuf à la crème de cognac	
PLIN ROYAL (PETITS RAVIOLIS)	25
farci d'asperges au beurre de citron	

POISSON

CROUSTILLANTS DE PERCHES EN PÂTE À LA BIÈRE	25
sauce tartare & frites maison	
FILETS DE TRUITE SUISSE	39
avec riz, légumes et gremolata	

DESSERTS

COUPE OVOMALTINE Glace à la vanille et ovocrunch	12	COUPE ALPENCARAMEL Glace caramel, vanille avec Sauce au caramel	12
COUPE BAILEYS Glace vanille & café au Baileys	13	COUPE ROMANOFF Glace à la vanille avec fraises	15
CAFÉ GLACE Glace café & vanille avec espresso	12	FROMAGE AU FOUR BRIE AUX HERBES de Kandersteg, avec miel et noix	14
GÂTEAU DE GLACE à la rhubarbe, à la pistache et aux fraises	15	CRÈME D'AMANDES ET DE PAVOT en pot	12

GLACE

SORBETS	5
Citron-Basilic	
Chocolat aux baies du jardin	
Framboise	
CRÈME GLACÉE	5
Caramel	
Noix de coco	
Café	
Vanille	
Cognac aux œufs	
Choco	
CHAQUE BOULE SUPPLÉMENTAIRE	3
SUPPLÉMENT DE Crème Chantilly	1.5

CARTE ENFANT

PETITE SALADE VERTE	6
NUGGETS DE POULET AVEC POMMES FRITES	14
TAGLIATELLE AVEC SAUCE TOMATE	11
PIZZA MARGHERITA	15
PORTION DES FRITES	8
FISH & CHIPS AVEC DU RIZ	15