

Sie, liebe Gäste, sollen sich wohlfühlen.
Herzlich willkommen in der Schermtanne, lehnen Sie
sich zurück und geniessen Sie Ihre Zeit

Restaurant Hotel Schermtanne Adelboden

Michael Künzi, Inhaber in dritter Generation, und Team

Vorspeisen

Haussuppe 11.00

Bergsalat 11.00 / 22.00

Hausdressing

mit Rohschinken 5.00

mit Hobelkäse 5.00

Rinds Tatar 120g 27.00 / 160g 36.00

Toast Brot

Rinds Carpaccio zum Teilen 42.00

Urchig

Vegetarisch

Käseschnitte	24.50
<i>Raclette Käse, Birne, Thymian, Belper Knolle, Röstzwiebeln und Spiegelei</i>	
Paneng Curry mit Frutiger Tofu	36.00
<i>Gemüse & Reis</i>	
Adelbodner Rösti	25.00
<i>Raclette Käse</i>	
Äs gluschtigs Gricht	29.00
<i>Abwechselnd bunt</i>	
Portion Pommes Frites	7.00 / 11.00

Hauptgerichte

Cordon bleu vom Schwein <i>Gemüse & Rösti Krokette</i>	39.50
Schweinsbratwurst <i>Zwiebelsauce & Pommes Frites</i>	29.50
Sennen Rösti <i>Raclette Käse, Speck & Spiegelei</i>	29.00

Spezialitäten

Kalbsbäggli <i>Winterrisotto</i>	43.00
Paneng Curry mit Rindfleisch <i>Gemüse & Reis</i>	44.00
Rinds Entrecôte Café de Paris ab 2 Personen 200g pro Person <i>Gemüse & Pommes Frites</i>	47.00 p.P

Fondue

Schermtanne Käsefondue ab 2 Personen p.P

Hausmischung **Natur** 28.00

Hausmischung **Chili** 29.00

Hausmischung **Speck** 29.50

Gschwellti Portion 7.00

Apéro Plättli

Schermtanne Teller für 2 Personen 31.00

Hobelkäse 24.00

Deklaration Herkunft Fleisch

Schwein – Schweiz

Rind – Schweiz

Kalb – Schweiz

Tofu – Futur Naturprodukte GmbH, Frutigen

Käse - Schweiz

Backwaren – Bäckerei Michel, Adelboden

Unsere Preise gelten in CHF inkl. 8,1% MwSt

Ihr Wohlbefinden liegt uns sehr am Herzen, bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns.