

The Glasshaus

Restaurant

Vorspeisen | Starters | Entrées

| | |
|---|-------|
| Rohkostsalat Bunter Blattsalat mit saisonalem Gemüse Raw vegetable salad: Colorful leaf salad with seasonal vegetables Salade de crudités Feuilles de salade colorées et légumes de saison | 14.00 |
| Erdbeergazpacho mit Lostallo Lachs, Frischkäse und Olivenkernen Strawberry gazpacho with salmon from Lostallo, cream cheese and olive seeds Gaspacho aux fraises, saumon de Lostallo, fromage frais et graines d'olive | 24.00 |
| „Caldeirada“: Kalte, Portugiesische Gemüsesuppe mit Seeteufel Escabeche & Melone „Caldeirada“: Cold, Portuguese vegetable soup with anglerfish escabeche and melon „Caldeirada“ Soupe froide portugaise aux légumes, escabèche de baudroie et melon | 26.00 |
| „Carne Salada“ Mariniertes Rindfleischcarpaccio mit 50 Minuten Bio Ei und Adelbodner Bergkäse „Carne Salada“ Marinated beef carpaccio with a 50 minutes organic egg and Adelbodner mountain cheese „Carne Salada“ Carpaccio de bœuf mariné, œuf bio de „50 minutes“ et fromage d'alpage d'Adelboden | 25.00 |
| „Carne Cruda“ Rindfleisch Tatar mit Wassermelone, Kräutersalat und Reissorbet „Carne Cruda“ Beef „tartar“ with watermelon, herbs salad and rice sorbet „Carne Cruda“ „Tartare“ de bœuf, pastèque, salade d'herbes et sorbet de riz | 24.00 |
| Hausgemachte Auberginenravioli mit Feta, Pinienkernen und Kürbispesto Homemade eggplant ravioli with feta, pine nuts and pumpkin pesto Raviolis d'aubergines faits maison, Feta, pignons et pesto de courge | 18.00 |
| Tagesvorspeise — Tagespreis — Fragen Sie nach Daily starter - daily price – ask about it Entrée du jour — prix du jour — demandez-la | |

Hauptgänge | Main courses | Plats principaux

| | |
|--|--|
| Freiland Pouletbrust mit Sesam, Couscous, Joghurt und Passionsfrucht Free range chicken breast with sesame, couscous, yoghurt and passion fruit Poitrine de poulet fermier au sésame, couscous, yaourt et fruit de la passion | 38.00 |
| Kalbsschnitzel im Pankomantel mit Linsen-Kartoffelsalat und Spiegelei Veal escalope in a Panko breadcrumb with lentil & potato salad and fried egg Tranche de veau panée au Panko, Salade de lentilles et pommes de terre, œuf au plat | 44.00 |
| „Falschi Schnäggä“ Swiss Prime Rindsfiletwürfel mit Café de Paris, Berner Frites und Gemüse „Falschi Schnäggä“ Swiss prime beef fillet cubes with Café de Paris butter, Bernese fries and vegetables „Falschi Schnäggä“: Cubes de filet de bœuf au beurre Café de Paris, frites bernoises et légumes | 54.00 |
| Seezunge „Colbert“ Panierte Seezunge mit Kräuterbutter und Kräutersalat Sole „Colbert“ Breaded sole with herb butter and herb salad Sole „Colbert“ Sole panée, beurre aux herbes et salade d'herbes | 44.00 |
| Charolais Ribeye vom Rind für 2 Personen Selleriesandwich und Sommersalat Charolais beef ribeye for two Celery sandwich and summer salad Rib-eye de bœuf charolais pour deux personnes Sandwich au céleri et salade d'été | pro Person 52.00 per person 52.00 par personne 52.00 |
| Artischocke «Prince de Bretagne» Ganze Artischocke mit Kapuzinerkresse, Soja und Tomate Artichoke "Prince de Bretagne" Whole artichoke with nasturtium, soy and tomato Artichaut „Prince de Bretagne“ Artichaut entier avec capucine, soja et tomate | 30.00 |
| „Caponata“ Mediterraner Gemüseeintopf mit Hülsenfrüchten „Caponata“ Mediterranean vegetable stew with legumes „Caponata“ Mijoté de légumes méditerranéens et légumineuses | 30.00 |
| Tagesgericht mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch — Tagespreis – Fragen Sie nach Dish of the day with meat, fish or vegetarian — daily price — ask about it Plat du jour avec viande, poisson ou végétarien — prix du jour — demandez-les | |

Dessert & Käse | Dessert & cheese | Dessert & fromages

| | |
|---|-------|
| Emmentaler Süßspeise: Gebrannte Creme, Nidletäfel und Caramelglace Sweet dish from Emmental: Caramel cream, soft caramel and caramel ice cream Dessert emmentalais : Crème caramel, caramel mou et glace caramel | 14.00 |
| Zitronencake mit Zitronencreme, Himbeeren und Limettensorbet Lemon cake with lemon cream, raspberries and lime sorbet Cake au citron et sa crème au citron, framboises et sorbet au citron vert | 15.00 |
| Vanillesuppe mit frischen Beeren und Erdbeersorbet Vanilla soup with fresh berries and strawberry sorbet Soupe à la vanille et ses baies fraîches, sorbet aux fraises | 15.00 |
| Gerührter Eiskaffee Smooth iced coffee Café glacé onctueux | 12.00 |
| Tagesdessert Daily dessert Dessert du jour | 6.00 |
| Schweizer Käseauswahl mit Früchtebrot Swiss cheese selection with fruit bread Sélection de fromages suisses et son pain aux fruits | 25.00 |

Sorbets

Aprikose, Zitrone & Limette, Himbeere & Erdbeere
Apricot, lemon & lime, raspberry & strawberry
Abricot, citron & citron vert ou framboise & fraise

Glace | Ice cream | Glaces

Espresso, Schokolade, Vanille, Mango, Caramel
Espresso, chocolate, vanilla, mango, caramel
Espresso, chocolat, vanille, mangue, caramel

| | |
|--|------|
| Pro Kugel per scoop la boule | 4.50 |
| Schagrahm whipped cream crème Chantilly | 1.50 |

Produzent & Herkunft | Suppliers & origin | Producteurs & provenance

Unsere lokalen Produzenten | Our local suppliers | Nos producteurs locaux

| | |
|---|---------------------------|
| Brot Bread Pain | Haueter, Adelboden |
| Molkerei Produkte & Käse Dairy products & Cheese | Schmid, Adelboden |
| Produits laitiers et fromages | Schmid, Adelboden |

Herkunft Fleisch & Fisch | Origin meat & fish | Provenance viandes & poissons

| | |
|---|---|
| Kalb, Rind & Poulet Veal, Beef & Chicken | Schweiz Switzerland |
| Veau, Boeuf & Poulet | Suisse |
| Seeteufel & Seezunge | Frankreich, wilder Lebensraum, FAO 27, Küstenfischerei |
| Anglerfish & Sole | France, wild, FAO 27, coastal fishing |
| Baudroie & Sole | France, sauvage, FAO 27, pêche côtière |
| Lachs | Schweiz, alpine Zucht in Lostallo |
| Salmon | Switzerland, alpine farm in Lostallo |
| Saumon | Suisse, Élevage alpin à Lostallo |