

The Glasshaus

Restaurant

Vorspeisen | Starters | Entrées

Rohkostsalat	15.00
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	
„Nori-Kinglachs“ mit Kirschengazpacho, Holunder und Bergamotte	24.00
„Nori King Salmon“ with cherry gazpacho, elderflower and bergamot „Nori King saumon“, gaspacho de cerises, sureau et bergamote	
„Jakobsmuschel“ mit Erbs, Chorizo und Sobrassada	26.00
„Scallops“ with peas, chorizo and sobrassada „Saint-Jacques“, petits pois, chorizo et sobrassada	
„Papayasalat“ mit Dim Sum, Tofu und Sweet Chili Essig	24.00
„Papaya salad“ with Dim Sum, tofu and sweet-chili vinegar „Salade de papaye“, dim sum, tofu et vinaigre aigre-piquant	
„Carne Salada“	25.00
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	
„Carne Cruda“	24.00
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	
Hausgemachte Ravioli mit Zitronen und Basilikum	18.00
Homemade ravioli with lemon and basil Raviolis faits maison au citron et basilic	
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 Amalfizitrone Estragon, Shiitake und Maisfrites Free range chicken breast with Amalfi lemon, tarragon, shiitake and corn fries Poitrine de poulet fermier, citron d'Amalfi, estragon, shiitake et frite de maïs	39.00
Kalbscordonbleu mit Lenker Vacherin und Steirischem Kartoffelsalat Veal Cordon Bleu with vacherin cheese from Lenk, potato salad "Steiermark" art Cordon bleu de veau au vacherin de la Lenk et salade de pommes de terre à la „Steiermark“	46.00
„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
Steinbutt mit Salzstängeli, Topinambour und Sommertrüffel Turbot with salted sticks, Jerusalem artichoke and summer truffle Turbot, bâtonnet de bretzel, topinambour et truffe d'été	50.00
Hereford Entrecôte mit Mango, fermentiertem Pfeffer, Chimichurri und Süsskartoffel Hereford beef entrecote with mango, fermented pepper, chimichurri and sweet potatoes Entrecôte d'Hereford, mangue, poivre fermenté, chimichurri et patates douces	54.00
Bio Urdinkelpasta mit Fenchelkraut, Rosinen und Safran Organic spelt pasta with wild fennel, raisins and saffron Pâte bio d'épeautre, fenouil sauvage, raisins secs et safran e	29.00
Spitzkohlroulade mit Sellerie, Passionsfrucht und schwarzer Nuss Pointed cabbage roll with celery, passion fruit and black nuts Roulade de chou pointu, céleri, fruit de la passion et noix noires	29.00
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

Mohnsoufflée und Mousse, Aprikosen (Wartezeit ~ 18 Min.) Poppy seed soufflé and mousse, apricot(waiting time ~ 18min) Soufflé et mousse au pavot, abricot (temps d'attente ~ 18min)	18.00
Zitronen Tartelette mit Himbeersorbet und Joghurtcrisp Lemon tartelette with raspberry sorbet and yoghurt crisp Tartelette au citron, sorbet framboise et chips au yogourt	15.00
Lavendel Crème Brûlée und Birne Lavender Crème Brûlée and pear Crème brûlée à la lavande et poire	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 Veau, Boeuf & Poulet	Schweiz Switzerland Suisse
Hereford	Irland Ireland Irlande
Carne Salada	Italien Italy Italie
Steinbutt Turbot Turbot	Frankreich, wilder Lebensraum, FAO 27, Küstenfischerei France, wild, FAO 27, coastal fishing France, sauvage, FAO 27, pêche côtière
Jakobsmuschel Scallops St.-Jacques	USA, wilder Lebensraum, FAO 21, Küstenfischerei USA, wild, FAO 21, coastal fishing USA, sauvage, FAO 21, pêche côtière
Kingslachs King salmon Saumon king	Neuseeland, Aquakultur New Zealand, Aquaculture Nouvelle-Zélande, aquaculture