

Speisekarte

Herzlich willkommen im Restaurant Adler auf Rosswald

Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben. Auf dem sonnigen Plateau von Rosswald möchten wir Ihnen eine genussvolle Auszeit bieten – mit regionalen Zutaten, saisonalen Gerichten und einer herzlichen, unkomplizierten Gastfreundschaft.

Lehnen Sie sich zurück, geniessen Sie die Aussicht und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihr Team vom Restaurant Adler

Alena & Florian mit Team

Inhalt

Kindermenü.....	1
Mittagskarte	2
Abendkarte.....	3
Montagabend.....	4
Dienstagabend	5
Mittwochabend	6
Donnerstagabend	7
Freitagabend	8
Samstagabend	9
Sonntagabend	10

Allergien & Unverträglichkeiten

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Vegetarisch

Vegetarische Hauptgänge sind mit  gekennzeichnet.

Herkunfts-Deklaration

Schweinefleisch: Schweiz

Rinderfleisch: Schweiz / Südamerika

Kalbsfleisch: Schweiz

Lammfleisch: Schweiz / Neuseeland

Pouletfleisch: Schweiz / Europa

Lachs: Norwegen

Brot: Schweiz

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer 8.1 %.



Kindermenü



Mickey Maus

Pommes Frites mit Chicken Nuggets

CHF 10.00

Donald Duck

Penne mit Sauce Bolognese oder Tomatensauce

CHF 12.50

Sponge Bob

Hamburger mit Pommes Frites

CHF 14.00

Nemo

Fischstäbchen mit Nudeln

CHF 14.00



Mittagskarte

Vorspeise

Salatbuffet

Kleiner Teller	CHF	8.00
Grosser Teller	CHF	14.00
Tagessuppe mit Brot	CHF	6.00
Walliserteller mit Rohschinken, Trockenfleisch, Speck, Käse, Hauswurst und Brot	CHF	28.00

Hauptgang

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	CHF	28.00
Hörnli und Ghackets mit Apfelmus	CHF	22.00
Fitnesssteller mit Pouletbrust	CHF	23.00
Fitnesssteller mit Lachs	CHF	25.00
Portion Pommes Frites	CHF	9.00



Dessert

Karamellisierter Bratapfel mit Zimteis und Haselnusscrunch	CHF	15.00
Grossmutters Waffel mit warmen Heidelbeeren und Vanilleeis	CHF	15.00
TIPP: hausgemachte Adler-Cremeschnitte mit Vanille-Himbeer-Aroma	CHF	12.00
Frischer hausgemachter Kuchen	CHF	6.50

Abendkarte

Abends freuen wir uns, Sie mit unseren täglich wechselnden Themengerichten zu überraschen. Am Montag ist beispielsweise Risotto Trumpf und am Freitag gibt es einen Walliser Abend.

- Montag: Risotto-Abend
- Dienstag: aus dem Backofen
- Mittwoch: Kartoffel-Festival
- Donnerstag: Cordon bleu Abend
- Freitag: Walliser Abend
- Samstag: Tavolata & Fleisch vom heissen Stein
- Sonntag: Fondué-Abend

Die Klassiker auf unserer Abendkarte sind jeden Abend verfügbar. Damit wir optimal vorbereitet sind, sind wir dankbar, wenn Sie fürs Abendessen vorgängig reservieren.

Vorspeise

Salatbuffet

Kleiner Teller	CHF	8.00
Grosser Teller	CHF	14.00
Tagessuppe mit Brot	CHF	6.00
Walliserteller mit Rohschinken, Trockenfleisch, Speck, Käse, Hauswurst und Brot	CHF	28.00
Hobelkäseteller aus der Region mit Roggenbrot	CHF	26.00
Bruschetta (3 Stück) mit Tomaten, Knoblauch und Olivenöl	CHF	12.00
Risotto mit Munder-Safran und einem Siederli	CHF	14.00
Überraschungs «Schggabälli» zum Teilen kalte und warme Leckereien (ab 2 Personen)	p.P.	20.00

Hauptgang

Lammkeule mit Polenta und Gemüse	CHF	32.00
Cowboy-Ribs mit Kartoffelschnitzen und Coca BBQ Sauce	CHF	30.00
Rindsragout Stroganoff mit Nudeln	CHF	32.00
Flammkuchen Vegetarisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Apfel, Raclettekäse, Sauerrahm, Saisongemüse	CHF	22.00



Dessert

Karamellisierter Bratapfel mit Zimteis und Haselnusscrunch	CHF	15.00
Grossmutters Waffel mit warmen Heidelbeeren und Vanilleeis	CHF	15.00
TIPP: hausgemachte Adler-Cremeschnitte mit Vanille-Himbeer-Aroma	CHF	12.00



Montagabend

Risotto Abend

Safran Risotto

mit eingesalzenem gekochtem Schinken und sautierten Cherrytomaten CHF 28.00



Grüner Risotto

mit einem in Nüssen gebackenen Ei und Tofuwürfeln CHF 27.00



Pilz Risotto

mit Lamm Stroganoff CHF 25.00

CHF 32.00

Risotto

mit Kalbs Piccata und Gemüse CHF 38.00

Dienstagabend

aus dem Backofen

Walliser Flammkuchen

mit Trockenfleisch, Aprikosen, Sauerrahm und Bergkäse

CHF 23.00

Vegetarischer Flammkuchen

mit Saisongemüse, Sauerrahm und Zwiebeln

CHF 21.00

Überbackene Spätzli Pfanne

Spätzli mit Rahm, Käse, Zwiebeln und Speck

CHF 23.00

Cholera

Traditioneller Walliser-Kuchen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Äpfel und Käse
serviert mit Salat

CHF 26.00

Lasagne Bolognese

mit Salat vom Buffet

CHF 26.00

Mittwochabend

Kartoffel-Festival

Kartoffelrösti



mit Tomaten und Raclettekäse überbacken	CHF	23.00
mit Speck	CHF	24.00
mit Kalbsgeschnetzeltem an Rahmsauce und Gemüse	CHF	34.00

Kartoffel Gnocchi



mit Pilzen und Spinat	CHF	24.00
mit Salbei-Rahm Sauce	CHF	24.00

Kartoffelgratin

mit Rinds-Entrecôte, Kräuterbutter und Gemüse	CHF	42.00
---	-----	-------



Donnerstagabend

Cordon bleu Festival

Original Briger Cordon bleu (klassisch)

Schweinefleisch gefüllt mit Rohschinken und Raclettekäse, paniert und serviert mit Gemüse CHF 24.00

Das Cordon bleu ist mehr als nur ein Schnitzel: Es ist eine Legende. Und diese Legende besagt, dass der gefüllte und panierte Genuss vor rund 200 Jahren in einem Briger Restaurant erfunden wurde. Wenn du mehr darüber erfahren willst, kannst du hier die Legende nachlesen:

Vor zweihundert Jahren soll das Cordon bleu ganz in unserer Nähe, nämlich in Brig, von einer findigen Köchin erfunden worden sein. Legende oder Wahrheit? Egal - Hauptsache es schmeckt!



Wild Cordon bleu

Hirschfleisch gefüllt mit Rohschinken und Raclettekäse, in Roggenbrot paniert, serviert mit Gemüse CHF 39.00

Cordon bleu Mittelmeer

Lachsfilet gefüllt mit Spinat und Mozzarella an Weissweinsauce serviert mit Kartoffeln CHF 26.00

Italienisches Cordon bleu

Kalbsfleisch mit Prosciutto, Raclettekäse, Gorgonzola und getrockneten Tomaten serviert mit Gemüse CHF 38.00

Alle Cordon bleus werden mit einer Beilage nach Wahl serviert:

Nudeln · Pommes Frites · Kroketten · Röstifrites CHF 0.00

Freitagabend

Walliser Abend

Raclette



Ein Abstrich mit Kartoffeln und eingelegten Beilagen CHF 7.00

Kleines Walliserteller mit Raclette à discréition CHF 42.00

Walliser Käseschnitte

mit Schinken, Ei, Tomaten und Zwiebeln CHF 23.00



Käsefondu nach Hausart

Käsefondu mit Brot und Kartoffeln CHF 28.00



Cholera

Traditioneller Walliser-Kuchen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Äpfel und Käse serviert mit Salat CHF 26.00

Samstagabend

Tavolata & Heisser Stein

Tavolata

Alles kommt in die Tischmitte zum Schöpfen und Teilen (Ab 2 Personen)

3 Vorspeisen, 2 Hauptgänge und 3 Dessert	p.P.	CHF	42.00
4 Vorspeisen, 3 Hauptgänge und 4 Dessert	p.P.	CHF	58.00

Heisser Stein

Rinds Entrecôte 300g	CHF	46.00
Lammrückenfilet 300g	CHF	49.00
Hirschfilet 300g	CHF	49.00

Dazu werden kalte Saucen, saisonales Gemüse und eine Beilage nach Wahl serviert:

Nudeln · Pommes Frites · Kroketten · Röstifrites CHF 0.00
Alle Specksteinplatten sind auch als kleine Portion ca. 200g erhältlich - CHF 4.00

Sonntagabend

Fondue Abend

Fondue Chinoise

Rinds-, Kalbs-, Geflügel- und Schweinefleisch mit
Salat vom Buffet sowie verschiedenen Saucen

p.P. CHF 40.00

Walliser Fleischfondue

eingesalzenes kurz angetrocknetes Rinds-, Kalbs-, Lamm-
und Schweinefleisch mit Salat vom Buffet sowie verschiedenen Saucen

p.P. CHF 40.00

Zum Fondue Chinoise und Walliser Fleischfondue werden folgende Beilagen serviert:
Früchteplatte, Reis & Pommes Frites

Fisch Fondué

verschiedene Fischfilets, Krustentiere und Muscheln mit
Salat vom Buffet sowie verschiedene Saucen, Gemüsereis und Teigwaren

p.P. CHF 40.00