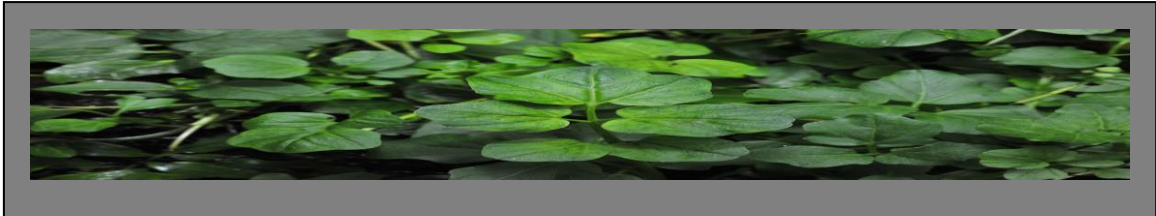


## Zum Apero

Orangensaft	3dl	Fr. 8.30
Rüebli-saft	3dl	Fr. 8.30

## Suppe

	Klein	Gross
Adelbodner Märit Suppe Gerste Speck Rahm	Fr. 9.-	Fr. 11.80
Spiezer Weissweinsuppe mit Gewürzcroûtons	Fr. 9.-	Fr. 11.80



## Salat

Grüner Blattsalat	klein:	Fr. 7.60
Grüner Blattsalat	ittel:	Fr. 10.10
Saisonsalat gemischt	klein:	Fr. 7.80
Saisonsalat gemischt	mittel:	Fr. 13.10
Salatteller		Fr. 21.30

# Fonduekarte

ab 2 Personen

pro Person

## Käsefondue

Fr. 28.40

Würzige Fonduemischung, mit Brot und Gschwellten

## Steinpilzfondue

Fr. 35.80

mit hiesigen Steinpilzen

## Tomatenfondue

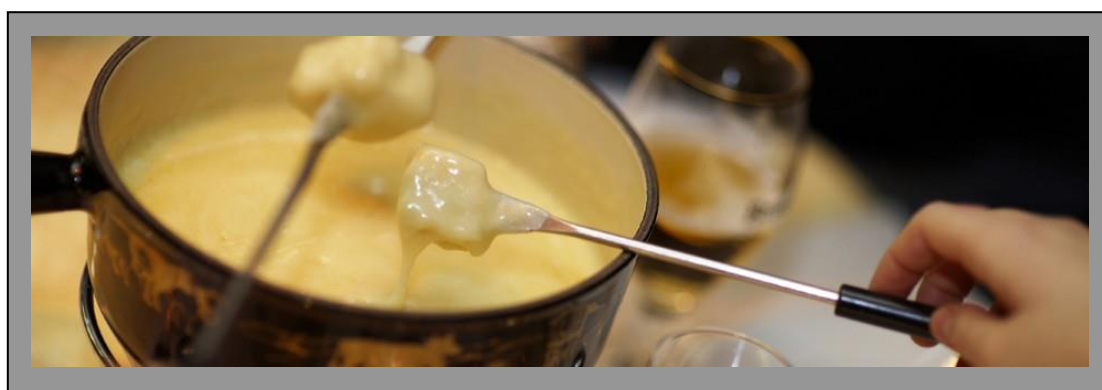
Fr. 31.30

mit Tomaten und Schnittlauch

## Williamsfondue

Fr. 34.40

mit Birnen und Williams



## Dessert

Klein    Gross

Frischer Fruchtsalat

Fr. 7.50    Fr. 11.20

mit Kirsch

Fr. 8.80    Fr. 13.20

mit Rahm

Fr. 8.50    Fr. 12.70

# Salat in der Schüssel

Preis pro Person  
Vorspeise Hauptgang

<b>Familiensalat-Schüssel</b> Blattsalat Tomaten Rüeblli Gurken Mais	<b>Fr. 8.80 Fr.13.10</b>
<b>Gilsbächli-Schüssel</b> Blattsalat geräuchte Forelle rote Zwiebel Brotcroûtons	<b>Fr.11.70 Fr.17.40</b>
<b>Äpler-Schüssel</b> Saisonsalat Hobelkäse Birne Baumnüsse	<b>Fr.15.- Fr.21.20</b>



## Vorspeisen

<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> Meerrettich Salat Zitrone	<b>Fr.20.10</b>
<b>Grillierte Crevetten</b> Sweet-Chili-Sauce Peperoni Knoblauch	<b>Fr.18.50</b>

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt

## **F r i s c h F i s c h**

**Gebratene Blauseeforelle** **Fr. 39.90**  
mit heisser Gemüse-Butter und Zitrone  
dazu Gils-Häbeni

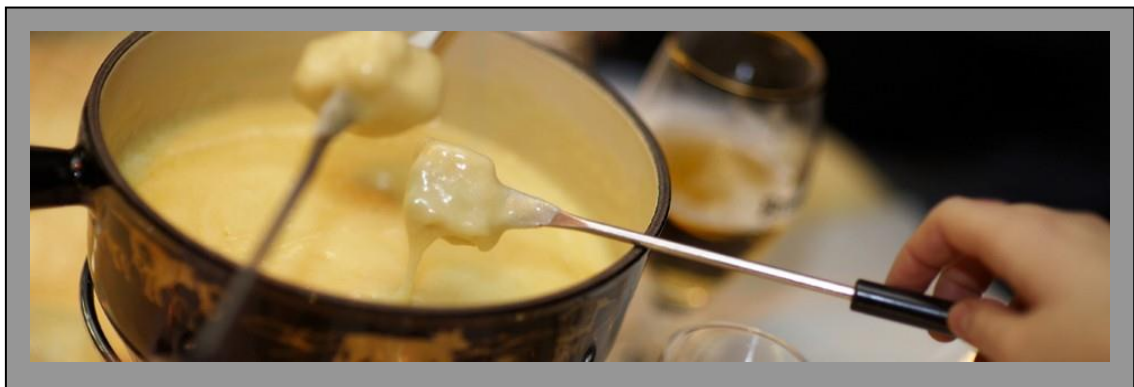
**Grillierte Crevetten** **Fr. 34.10**  
mit Sweet-Chili-Sauce Peperoni und Knoblauch  
serviert mit Mandelreis oder knackigem Salat

## **W a r m e S p e i s e n**

**Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce** **Gross**  
**Fr. 26.10**  
mit Rösti oder Pommes frites

**Paniertes Schnitzel** **Fr. 22.40**  
Vom Schwein mit Pommes frites

**Ds'Gotlet** **Fr. 29.40**  
Saftiges Schweinskotelette  
in Knoblauch und Rosmarin gebraten  
Mascarpone-Risotto und Saisongemüse



**Käsefondue ab 2 Personen** **pro Person Fr. 28.40**  
Würzige Fonduemischung, mit Brot und Gschwellten

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt

# Unsere Spezialität .....

## ..... der Feuerstein



Rib-Eye-Steak (durchzogen)	250 gr. Fr. 45.90
	400 gr. Fr. 58.30
Rindsfilet	180gr. Fr. 51.10
	300gr. Fr. 59.90
Lammrückenfilet	200gr. Fr. 44.90

Zum Feuerstein servieren wir Ihnen hausgemachte Saucen  
Früchte-Platte oder Gemüse

Beilagen:

Gils-Häbeni Nudeln Rösti Reis Kroketten oder Pommes frites

## K a l t e S p e i s e n

Frutigtaler Schindel	Fr. 30.00
Käse Trockenfleisch Wurst Früchte	
Gils- Würschi uf em Brättli	Fr. 11.20
Speckbrettli Zwiebelringe	Fr. 21.10
Frutigtaler Trockenfleisch	Fr. 30.10
Frutigtaler Trockenfleisch und Hobelkäse	Fr. 26.30
Cervelatsalat garniert	Fr. 22.70
Cervelatsalat einfach	Fr. 14.80
Hobelkäse	Fr. 22.70
Bärg-Chees Früchtebrot	Fr. 20.10



Portion Pommes frites mit Ketchup	Fr. 8.60
Poulet Knusperli mit Pommes frites	Fr. 15.00
Fischstäbli mit Pommes frites	Fr. 15.00
Spaghetti mit Tomatensauce	Fr. 13.90

## P r o d u k t e d e k l a r a t i o n

Schweiz: Rind Schwein Poulet Forelle  
Neuseeland: Lamm Vietnam: Crevetten

### Unsere Lieferanten:

Fleisch: Metzgerei Fritz Gempeler Adelboden -  
Ueli Thierstein Frutigen - Carnosa Langenthal  
Fisch: Blausee AG  
Gemüse  
und Früchte: Gourmandor, Interlaken  
Brot: Bäckerei Oester- Haueter - und Michel, Adelboden  
Milchprodukte: Manfred Schmid, Adelboden  
Food: H&R Gastro

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.