

Hertzlich willkommen, schön dass Sie bei uns sind

Liebe Gäste

Umgeben von saftig grünen Wiesen im Sommer und von weissen Berggipfeln im Winter, laden wir Sie ein, mit uns den Tag zu verbringen.

Bewundern Sie auf unserer Panorama-Terrasse den unvergleichlichen Ausblick auf Adelboden und die majestätische Berglandschaft.

Geniessen Sie in unserer gemütlichen Atmosphäre ein feines Essen, begleitet von erlesenen Tropfen, sei es ein guter Wein oder ein erfrischendes Tschentebier.

Die Natur und Traditionen sind ein wichtiger Bestandteil unserer Alpkultur. Deshalb berücksichtigen wir beim Einkauf unserer Produkte, diese regional zu beziehen.

Wir freuen uns auf Sie

Erwin Oester, Gastgeber - Stefan Kläy, Küchenchef

und das gesamte

Tschentebier – Team

Fleischdeklaration:

Schwein – CH / Rind – CH / Kalb – CH / Poulet – CH / Fisch – CH (Bielersee)



Allergene:

 = vegetarisch /  = vegan /  = glutenfrei

Über weitere Allergene geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

*Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF)
inklusive 8.1 % MwSt.*

Salate & Snack 's

Chrüsümüsisalat ir Schüsslä   CHF 9.5 / p. P.
Bunter Salat zum Teilen aus der Schüssel
Salade colorée à partager dans un saladier
Colorful salad to share from a bowl

Heissä Hund CHF 16
Hot Dog – Sauerkraut – Cheddar - Salsiccia
Hot dog – Choucroute – Cheddar – Salsiccia
Hot dog – Sour cabbage – Cheddar cheese – Salsiccia sausage

Ä grächti Portion Pommes frites CHF 12
Portion Pommes
Portion de frites
Portion of French fries

Chürbisharira ir Schüsslä   CHF 12.5 / p. P.
Unsere spezielle Haussuppe mit Rauchwurst + CHF 6
Notre soupe maison spéciale avec saucisse fumée
Our special house soup with smoked sausage

Üses Sandwich vom Grill CHF 15
Pastrami – Emmentaler – Sauerkraut
Pastrami – Fromage Emmental – Choucroute
Passtrami – Emmental cheese – Sour cabbage

Vorspeisen - Kleine Gerichte

Tschentäplättli - chly oder gross 	<i>klein</i>	CHF 29
Fleisch & Käsepezialitäten aus der Region	<i>gross</i>	CHF 39
Viande séchée & fromage de la région		
Dried meat & cheese from the region		
Chees va hiä 		CHF 19
Eine Portion Hobelkäse unsem Stiegelschwand		
Une portion de fromage râpé « Stiegelschwand »		
A serving of grated cheese from Stiegelschwand		
Fish and Chips		CHF 24
Bielersee Egli - Tempura - Mascarpone - Tartar sauce		
Perche du lac de Biemme - Tempura - Mascarpone - Sauce tartare		
Lake Biel perch - tempura - mascarpone - tartar sauce		
Carne Salada		CHF 23
Gesalzenes Rindfleisch als Carpaccio geschnitten		
Kapern - Vinaigrette		
Carpaccio de bœuf salé - Câpres - Vinaigrette		
Salted beef sliced as carpaccio - capers - vinaigrette		
Gröschtetü Biba		CHF 18
Buttermilch Nuggets - Sauerrahm		
Nuggets au babeurre - Crème aigre		
Buttermilk nuggets - sour cream		

Hauptgang

American Style

CHF 28

Poulet Burger – Cheddar – Coleslaw – Relish – Pommes frites

Burger au poulet – Cheddar – Salade de chou – Relish

Chicken burger – cheddar cheese – coleslaw – relish

Alonso's Gnocchi

CHF 32

Süsskartoffelgnocchi – Miso – Koriander - Cheddar

Gnocchi de patates douces – miso – coriandre – cheddar

Sweet potato gnocchi – miso – cilantro – cheddar

Liecht exotisch

CHF 29

Shakshuka mit Kichererbsen - Kürbis - Feta - Ei

Shakshuka aux pois chiches – potiron – feta – œuf

Shakshuka with chickpeas – pumpkin – feta – egg

Carne Salada

CHF 32

Gesalzenes Rindsfleisch als Carpaccio geschnitten

Kapern – Vinaigrette

Carpaccio de bœuf salé – Câpres – Vinaigrette

Salted beef sliced as carpaccio – capers – vinaigrette

Pasta "alla norma"

CHF 26

Pasta – Auberginen – Tomaten - Ricotta

Pâtes – Aubergines – Tomates – Ricotta

Pasta – Eggplant – Tomatoes – Ricotta

Hauptgang

Tschentäröschi

CHF 32

Rösti – Bratwurst – Raclettekäse – Spiegelei
Rösti – saucisse grillée – fromage à raclette – œuf au plat
Rösti – Bratwurst – Raclette cheese – Fried egg

Tschentäröschi vegi

CHF 32

Rösti – Caponata – Freiburger Safranburrata
Rösti – Caponata – Burrata au safran de Fribourg
Rösti – Caponata – Fribourg saffron burrata

Knusprigs Schwindi

CHF 38

Schnitzel vom Kräuterschwein – warmer Kartoffelsalat
Spiegelei – Gurke
Escalope de porc aux herbes – salade de pommes de terre tiède
œuf au plat – concombre
Herb-crusted pork cutlet – warm potato salad – fried egg – cucumber

Ä Klassiker

CHF 52


Rindsfilet Stroganow – Pommes frites
Filet de bœuf Stroganoff – Frites
Beef Stroganoff – French fries

Fondue

pro Person CHF 32

Käsefondue vom Schmid Mani
Fondue au fromage, Mélange de la fromagerie du village
Cheese Fondue, blend from the village dairy

Kinderkarte

Portion Pommes 	CHF 9.5
Portion de frites Portion of fries	
Kinderpasta nature, mit Tomatenrahmsauce oder Bolognaise	CHF 15
Wienerli mit Pommes	CHF 15
Viennoise avec frites Viennese with fries	
Chicken Nuggets mit Pommes	CHF 15
Nuggets de poulet avec frites Chicken Nuggets with fries	
Coupe « Zwergli »	CHF 6
1 Kugel Glace nach Wahl mit Rahm und Gummibärli 1 boule de glace au choix avec de la crème et des oursons gélifiés 1 scoop of ice cream of your choice with cream and gummy bears	
Coupe « Murbi »	CHF 9.5
2 Kugeln Glace nach Wahl mit Rahm und Gummibärli 2 boules de glace au choix avec de la crème et des oursons gélifiés 2 scoops of ice cream of your choice with cream and gummy bears	

Desserts

Dessert «mit Schuss»  CHF 14

«Tira-Misu» – Zitronensorbet – Limoncello 18% Vol.

«Tira-Misu» – Sorbet au citron – Limoncello 18% Vol.

“Tira-Misu” – Lemon sorbet – Limoncello 18% Vol.

Öppis uralts  CHF 14

Öpfelchüechli – Vanille – Eis

Beignets aux pommes – Vanille – Glace

Apple fritters – vanilla – Ice cream

Milchriis exotisch  CHF 15

Kokosmilchreis – Ananas – Pistatzie

Riz au lait à la noix de coco – Ananas – Pistache

Coconut rice pudding – pineapple – pistachio

Eiskaffe « Tschenten-Art »  CHF 13

Café glacé « façon Tschenten »

Iced coffee « Tschenten style »

Glace (Ice Cream)

Pro Kugel / par boole / per scogs CHF 4.5

+ **Rahm / crème / cream** CHF 1.5

Schoko / Chocolat

Caramel /

Vanille / Vanilla

Mocca / Café / Coffee

Erdbeere / Fraise / Strawberry

Aprikosensorbet / Sorbet abricot / Apricot sherbet

Zwetschegensorbet / Sorbet aux prunes / Plum sherbet

Zitronensorbet / Sorbet citron / Lemon sherbet

Getränke

Softgetränke

Adelbodner Mineralwasser mit/ohne	40cl	CHF	5.5
Adelbodner Mineralwasser mit/ohne	100cl	CHF	10
Adelbodner Bärgetee Minze-Zitrone	33cl	CHF	5
Adelbodner Bärgetee Thymian-Zitrone	33cl	CHF	5
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta	33cl	CHF	5
Sprite / Apfelschorle / Eistee Lemon, Eistee Peach			
Rivella (Rot / Blau)			
Vitamin Focus Water	33cl	CHF	5
Orange, Mirabelle, Ananas & Mango			
Kinley Tonic, Bitter Lemon	20cl	CHF	5
Crodino Aperitivo	17.5cl	CHF	5
Orangensaft Michel	20cl	CHF	5
Quellwasser	30cl	CHF	2
Quellwasser	100cl	CHF	7
Sirup	30cl	CHF	3
Hausgemachter Eistee	30cl	CHF	5
Hausgemachter Eistee	50cl	CHF	6.5

Warme Getränke

Kaffee / Espresso / Ristretto		CHF	5
Espresso doppio		CHF	6
Schale / Cappuccino		CHF	5.7
Latte Macchiato		CHF	6.5
Kaffee Melange		CHF	7
Warme Schokolade / Ovomaltine		CHF	5.5
Schoggi Melange / Ovo Melange		CHF	7
Milch <i>warm / kalt, 20 cl</i>		CHF	4.5
Punsch diverse		CHF	5
Tee diverse		CHF	5

Biere & Most

Tschentenbier vom Fass	4,8 % Vol.	30cl	CHF	5.5
	4,8 % Vol.	50cl	CHF	7
Birra Moretti vom Fass	5.2 % Vol.	30cl	CHF	6.5
	5.2 % Vol.	50cl	CHF	8
Eichhof Lager	4,8 % Vol.	58cl	CHF	7.5
Birra Moretti « Sale di mare »	4,8 % Vol.	33cl	CHF	6.5
Erdinger Weissbier	5,3 % Vol.	50cl	CHF	8
Suure Most naturtrüeb	4 % Vol.	49cl	CHF	7.5
Birra Moretti Zero	alkoholfrei	33cl	CHF	6.5
Eichhof / Gingerbier	alkoholfrei	33cl	CHF	5.5
Erdinger Weissbier	alkoholfrei	50cl	CHF	8
Eichhof, Gingerbier	alkoholfrei	33cl	CHF	5.5
Suure Most	alkoholfrei	49cl	CHF	7.5

Getränke mit Schuss

Glühwein / Jägertee			CHF	7.5
Kaffee Fertig / Kaffee Lutz			CHF	7.5
Zwetschgen / Pflümli / Kernobst / Chrüter				
Tee Rum / Holdrio / Minze-Zwetschge/Fröschli			CHF	8
Tschenten-Kaffee			CHF	9.5
Hausschnaps, Kaffee und Schlagsahne				
Kaffee Baileys / Irish Coffee / Lumamba			CHF	9.5
Kaffee Amaretto / Schümli-Pflümli			CHF	9.5
Huus-Spritz / Apérol Spritz / Hugo			CHF	12
Huus-Spritz alkoholfrei			CHF	12
Campari Orange			CHF	12

Offene Weine

Weissweine

Fendant , Domaines Chevaliers, Salgesch Frisch und knackig, der ideale Aperitifwein und Begleiter von Käsespezialitäten	10 cl	CHF	6
Johannisberg , Domaines Chevaliers, Salgesch Erinnert an süsse Gewürze, diskrete Note von Rosenblüten, im Gaumen würzig und kräftig	10 cl	CHF	7.5
Petite Arvine , Domaines Chevaliers, Salgesch Exotische Aromen von Grapefruit und Limetten	10 cl	CHF	8.5
Cuvée V blanc « Vogellisi » , Charles Bonvin SA, Sion Assemblage Pinot blanc, Sylvaner, Sauvignon blanc Ein einzigartiger, verführerischer und rassiger Wein, der die schieferhaltige Gegend von Plan Loggier perfekt zum Ausdruck bringt.	10 cl	CHF	8

Rosé

Œil de pedrix Lac de Bienne , Martin Hubacher, « Johanniterkellerei », Twann Pinot Noir Zarter Waldbeerenduft mit einem Hauch Orangenschale. Sehr fruchtig auch am Gaumen	10 cl	CHF	7.5
--	-------	-----	-----

Rotweine

Pinot Noir, «Graf vom Spiegelberg» Strada Weinkellerei, Hallau Vielschichtige Frucht- und Würzaromatik im Gaumen, kräftig im Körper, gut strukturiert, schönes Potential	10 cl	CHF	7
Elixir2, Cuvée Grande Réserve 2016 , Domaines Chevaliers, Salgesch Assemblage Syrah, Merlot, Cornalin Strahlendes Granatrot, eine intensive Aromenvielfalt von Beeren und süssliche Würze	10 cl	CHF	9.5
Humagne Rouge , Domaines Chevaliers, Salgesch Rustikale Nase, fruchtige Noten, Aromen von wilden Beeren, vereint mit einem Hauch von Pfeffer	10 cl	CHF	9

Schaumwein

Prosecco dry DOC , Paladin, Venetien Glera Betont fruchtige Aromapalette, komponiert aus kandierten Orangen, Quitten, Zitrone und Nektarine	10 cl	CHF	8
--	-------	-----	---

Schaumweine

Prosecco brut Gemin , Valdobbiadene DOCG Glera Helles Zitronengelb mit Aromen von Feuerstein, Haselnuss und ein bisschen Pfirsich, eine luftige ausgeprägte Perlage, mit gut eingebundener Fruchtsüsse, langer angenehmer Abgang	75 cl	CHF	51
J. Charpentier brut, Vigneron à Villers sous Châtillon Weinkellerei Riem, Däpp & CO. Kiesen Pinot Meunier	75 cl	CHF	76
Nicolas Feuillatte Brut Réserve , Exclusive AOC Champagne Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir In der Nase ein Aromenfächer von Rosenblättern, Akazienblüten, reifen Aprikosen, Himbeeren und dem Duft von frischem Toast	35 cl 75 cl	CHF CHF	42 88
Champagne Bollinger «Cuvée spéciale» Brut Ein würziger Champagner mit sehr langem Abgang	75 cl	CHF	92

Flaschenweine

Bielersee

Weissweine

Chasselas «Johanniter Sélection», Martin Hubacher, « Johanniterkellerei », Twann 75 cl CHF 48
Fruchtig und elegant

Sauvignon Blanc Lac de Bienne, Martin Hubacher, « Johanniterkellerei », Twann 75 cl CHF 55
Typische Sauvignon-Düfte mit schwarzen Johannisbeeren, Stachelbeeren und dezenter Exotik

Pinot Gris, Fabian Teutsch, Weingut Schlössli, Schafis 75 cl CHF 57
Präsente Frucht mit viel Birne und Quitten, feine Harmonie, frisch und elegant

Rosé

Œil de pedrix Lac de Bienne, Martin Hubacher, « Johanniterkellerei », Twann 50 cl CHF 33
Pinot Noir
Zarter Waldbeerenduft mit einem Hauch Orangenschale. Sehr fruchtig auch am Gaumen

Rotweine

Mariage Noir, Fabian Teutsch, Weingut Schlössli, Schafis 75 cl CHF 73
Gamaret, Pinot Noir, Diolinoir
Wunderschönes Bouquet von Süssholz, süssen Gewürzen und reifen schwarzen Beeren

Schaffhausen

Rotwein

Pinot Noir, «Graf vom Spiegelberg» Strada Weinkellerei, Hallau 50 cl CHF 29
Vielschichtige Frucht- und Würzaromatik im Gaumen, kräftig im Körper, gut strukturiert, schönes Potential

Flaschenweine

Vins de Pays

Weisswein

Le Léman est Bleu, Weinkellerei Riem, Däpp & CO. Kiesen 75 cl CHF 52
Aligoté, Charmont, Viognier, Pinot, Gris, Kernerleicht
aromatischer Geschmack auf der Zunge, der zuweilen an Aprikosen, Pfirsiche, Litschi und
Blütenaromen erinnert.

Rotwein

Le Léman est Rouge, Weinkellerei Riem, Däpp & CO. Kiesen 75 cl CHF 52
Merlot, Garanoir, Syrah, Gamay, Cabernet, Sauvignon
im Bouquet viel Frucht, unschlüssig zuerst ob frische Früchte wie Kirschen oder doch eher
Marmelade von Waldbeeren

Wallis

Weissweine

Fendant, Domaines Chevaliers, Salgesch 50 cl CHF 28
Frisch und knackig, der ideale Aperitifwein und Begleiter von Käsespezialitäten 75 cl CHF 46

Johannisberg, Domaines Chevaliers, Salgesch 50 cl CHF 37
Erinnert an süsse Gewürze, diskrete Note von Rosenblüten, 75 cl CHF 49
im Gaumen würzig und kräftig

Petite Arvine, Domaines Chevaliers, Salgesch 50 cl CHF 41
Exotische Aromen von Grapefruit und Limetten 75 cl CHF 56

Heida, Domaines Chevaliers, Salgesch 75 cl CHF 56
Nuancen von Birne und Zitrone, schöne Fülle und langer, bissiger Abgang

Cuvée V Blanc « Vogellisi », Charles Bonvin SA, Sion 75 cl CHF 54
Assemblage Pinot blanc, Sylvaner, Sauvignon blanc
Ein einzigartiger, verführerischer und rassiger Wein,
der die schieferhaltige Gegend von Plan Loggier perfekt zum Ausdruck bringt.

Flaschenwein

Wallis

Rotweine

Humagne Rouge , Domaines Chevaliers, Salgesch	50 cl	CHF	43
Rustikale Nase, fruchtige Noten, Aromen von wilden Beeren, vereint mit einem Hauch von Pfeffer	75 cl	CHF	59
Pinot noir de Chamoson « La Golette » , Weinkellerei Riem, Däpp & CO. Kiesen	75 cl	CHF	54
Der typische Pinot noir hat einen leicht süsslichen Duft nach Kirschen und Beeren. Mit dem Ausbau im Barrique kommen noch Toastnote und Anklänge von Vanille hinzu.			
Pinot Noir, Clos de Pachje , Lux Vina, Salgesch	75 cl	CHF	79
Reife Aromen von Kirsche und Tabak, seidige Tanninstruktur und Vanilletöne vom Barrique			
La Golette rouge (5 Cépages) , Weinkellerei Riem, Däpp & CO. Kiesen	75 cl	CHF	63
Syrah, Humagne rouge, Diolinoir, Cornalin, Pinot noir Der kräftig würzige Syrah und der Humagne rouge verbinden sich mit dem eleganten Pinot, dem lieblich vollmundigen Diolinoir und dem fruchtigen Cornalin zu einem grossartigen Trinkerlebnis.			
Elixir2, Cuvée Grande Réserve , Domaines Chevaliers, Salgesch	75 cl	CHF	65
Assemblage Syrah, Merlot, Cornalin Strahlendes Granatrot, eine intensive Aromenvielfalt von Beeren und süssliche Würze			

Flaschenweine

Tessin

Weissweine

Bianco Rovere, Guido Brivio, Mendrisio 75 cl CHF 57
Eine reiche Nase von Vanille, Kokos und Sandelholz, begleitet von würziger Muskatnuss und Zimt

Rotweine

Baiocco, Merlot, Guido Brivio, Mendrisio 75 cl CHF 57
Frisch und fruchtig, gut strukturiert, ein ausgewogener Wein mit anhaltendem Abgang

Sassi Grossi, Merlot, Gialdi Vini, Mendrisio 75 cl CHF 99
Frisch, fruchtig, komplex, gut strukturiert, mit reifen und gut eingebundenen Tanninen

Quattromani, Merlot, Brivio, Tamborini, Delea, Gialdi 75 cl CHF 106
Ein muskelbepackter Merlot

Flaschenweine

Italien

Rotweine

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2014 , Bolgheri DOC, Toscana Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc Intensive Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen und komplexe Nase von roten Beeren und mediterranen Balsamnote	75 cl	CHF	104
Zeero Sangiovese Non-Alcoholic , Azienda Agricola Casa Emma, Toscana Sangiovese Bouquet von Granatapfel, schwarzen Holunder, Zwetschgen, MonCherry, Pralines, Rosenblüten und frischen, roten Beeren	75 cl	CHF	49
Bruma Rossa, Cascina Garitina , Weinkellerei Riem, Däpp & CO. Kiesen Barbera Aromatisches Bouquet mit Nuancen von schwarzen Kirschen, im Abgang rund und mild, mit ausgedehnter Eleganz und ausgewogener Säure	75 cl	CHF	57
Primitivo Salento, Capolavoro IGT Apulien, Harmonische Struktur von Aromen und Taninen, Rauch, schwarzer Johannis- und Brombeeren	75 cl	CHF	59
Nero d'Avola "Novantanove" Andrero IGT Sizilia Frisches, angenehmes, Bouquet; voller, samtiger Geschmack	75 cl	CHF	54

Flaschenweine

Frankreich

Weissweine

Sancerre – Les Panseillots, AC, S. Fargette & G. Guillerault, Loire 75 cl CHF 73
Sauvignon blanc
Zitronenmelisse, Orangenblüte, Feuerstein, Limette, weisser Pfirsich

Rotweine

Château Mongiron La Fleur 2018, AOC Bordeaux Supérieur, Château Mongiron 75 cl CHF 77
Merlot, Cabernet Franc
Der Duftfächer von Schwarzkirsche, Heidelbeerjoghurt, Brotkruste
und Brombeeren vereint sich zu einer dunkelfruchtigen und würzigen Komposition

Flaschenweine

Spanien

Rotweine

Rioja Crianza La Montesa, Bodega Palacios Remondo, DOC Rioja

75 cl CHF 59

Garnacha

Reife, intensive Fruchtaromen von Pflaumen und schwarzen Beeren dominieren seinen Geschmack

Spirituosen

Apéritifs

Martini Bianco Martini e Rossi		4cl	6
Campari Milano 23% Vol.	23 % Vol.	4cl	7
Cynar Ricotta Originale 16.5%	16.5 % Vol.	4cl	7
Appenzeller Alpenbitter 29%	29 % Vol.	4cl	7
Jägermeister 35%	35 % Vol.	4cl	7

Gin

Hendrick's - Schweppes Tonic			15
Gordons Gin - Schweppes Tonic			12

Rum

Bacardi Carta Negra - Cola			13
Bacardi Carta blanca - Cola			13

Whiskey

Tullamore Dew Irish Whiskey	40 % Vol.	4cl	8.5
Tullamore Dew Irish Whiskey - Cola			14

Obstbrände

La Valadière Apricotine	37.5 % Vol.	2cl	7
La Valadière Poire William	37.5 % Vol.	2cl	7
Williams Kirsch	41 % Vol.	2cl	7
Studer Vieille Prune	42 % Vol.	2cl	9

Grappa

Anctica Cuvée Nonino Barrique	43 % Vol.	2cl	14
Paesanella Grappa di Bianco	41 % Vol.	2cl	10

Cognac

Grand Marnier	43 % Vol.	4cl	12
---------------	-----------	-----	----