

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 Tschentenbier.

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

Manuela & Erwin Oester Gastgeber

und das gesamte TschentenAlp - Team

Fleischdeklaration:

Schwein – CH / Rind – CH / Kalb – CH / Poulet – CH / Thunfisch – Pazifik / Wild – AT/NZ

Allergene:

 = vegetarisch /  = vegan /  = glutenfrei

Über weitere Allergene geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Unsere Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Salate

Beilagensalat

CHF 7.5

Kleiner grüner Salat, Hausdressing

Petite salade verte, dressing maison

Small green salad with house dressing

Summersalat

CHF 16

Blattsalat, Tomaten, Gurken, frischer Ziegenkäse, Honig-Limettendressing

Salade de feuilles, tomates, concombres, fromage de chèvre frais, vinaigrette au miel et au citron vert

Leaf salad, tomatoes, cucumbers, fresh goat's cheese, honey-lime dressing

Saisonsalat

CHF 12.5

Farbiger Blattsalat, Gurken, Tomaten, Hausdressing

Salade de feuilles colorées, concombres, tomates, vinaigrette maison

Colored leaf salad, cucumbers, tomatoes, house dressing

Poulet u Farbig

CHF 21

Gegrilltes Poulet, Tomaten, Büffelmozzarella, Ruccola, Basilikum-Vinaigrette

Emincé de poulet, tomates, mozzarella de bufflonne, roquette, vinaigrette au basilic

Chicken strips, tomatoes, buffalo mozzarella, rucola, basil vinaigrette

Snacks & Vorspeisen

Tschentäplättli

CHF 29

Fleisch & Käsepezialitäten aus der Region

Viande séchée & fromage de la région

Dried meat & cheese from the region

Portion Pommes

CHF 9.5

Portion de frites

Portion of fries

Warmi Suppa mit oder ohni Wurst

CHF 12/18

Tagessuppe & Rauchwurst

Soupe du jour & saucisse fumée z

Soup & smoked sausage

Tuna tataki

CHF 22

lauwarmes Thunfischfilet mit Sesamkruste, Avocado-Papayasalat

Filet de thon tiède en croûte de sésame, salade d'avocat et de papaye

Warm tuna fillet with sesame crust, avocado and papaya salad

Hauptgang

Gschwellti mit Chees & Öpfelbutter   CHF 26

Schalenskartoffeln, Käse und Apfelchutney

Pommes de terre en robe des champs, fromage et chutney de pommes

Jacket potatoes, cheese and apple chutney

Knusprigs Schwindi CHF 33

Schnitzel vom Kräuterschwein, Pommes Frites, Gemüse, Preiselbeeren

Escalope de porc aux herbes, frites, légumes, airelles rouges

Herb pork schnitzel, French fries, vegetables, cranberries

Mal anders CHF 27

Rösti, Bratwurst, Raclette & Spiegelei

Rösti, saucisse à rôtir, raclette & œuf au plat

Rösti, sausage, raclette & fried egg

Mal anders  CHF 27

Rösti, Gemüse, Raclette & Spiegelei

Rösti, légumes, raclette & œuf au plat

Rösti, vegetables, raclette & fried egg

Altbewährt CHF 32

Siedfleischcarpaccio, Kräutervinaigrette, Pommes Frites

Carpaccio de bouilli, vinaigrette aux herbes, pommes frites

Boiled meat carpaccio, herb vinaigrette, French fries

Hauptgang Wild & Herbstlig

Ä wildi Sach

CHF 48

Hirschfilet, Steinpilzrahmsauce, Polentagnocchi, Gemüse

Filet de cerf, sauce à la crème aux cèpes, polentagnocchi, légumes

Venison filet, porcini mushroom cream sauce, polenta gnocchi, vegetables

Pfäffer

CHF 38

Gemspfeffer, Spätzli, Blaukabis, Rosenkohl, Birne, Marroni

Civet de chamois, spätzli, chou bleu, choux de Bruxelles, poire, marron

Chamois stew, spaetzle, blue cabbage, Brussels sprouts, pear, chestnuts

Öppis vegetarisches

CHF 29

Pilzragout, Spätzli, Blaukabis, Rosenkohl, Birne, Marroni

Ragoût de champignons, spätzle, chou bleu, choux de Bruxelles, poire, marrons

Mushroom ragout, spaetzle, blue cabbage, Brussels sprouts, pear, chestnuts

Fondue (ab zwei Personen)

pro Person

CHF 30

+ Kartoffeln, Champignons & Ananas / pommes de terre, champignons & ananas / potatoes, mushrooms & pineapple CHF 8

Käsefondue vom Schmid Mani

Fondue au fromage, Mélange de la fromagerie du village

Cheese Fondue, blend from the village dairy

Kinderkarte

Portion Pommes

Portion de frites
Portion of fries

CHF 9.5

Pasta nature

CHF 12

Pasta Bolognaise

CHF 15

Wienerli mit Pommes

Viennoise avec frites
Viennese with fries

CHF 15

Chicken Nuggets mit Pommes

Nuggets de poulet avec frites
Chicken Nuggets with fries

CHF 15

Coupe « Zwergli »

1 Kugel Glace nach Wahl mit Rahm und Gummibärli
1 boule de glace au choix avec de la crème et des oursons gélatifiés
1 scoop of ice cream of your choice with cream and gummy bears

CHF 5.5

Coupe « Murbi »

2 Kugeln Glace nach Wahl mit Rahm und Gummibärli
2 boules de glace au choix avec de la crème et des oursons gélatifiés
2 scoops of ice cream of your choice with cream and gummy bears

CHF 9

Desserts

Kaiserschmarrn & Vanille

Kaiserschmarrn à la vanille
Kaiserschmarrn with vanilla

CHF 15

Meringues & Nidle

Meringues à la crème fouettée
Meringues with whipped cream

CHF 12

+ Vanilleeis

CHF 3

Vermicelles, Meringues & Nidle

Purée de marrons et meringue à la crème fouettée
Chestnut puree, meringue with whipped cream

CHF 13

Hausgemachter Früchtekuchen

Tarte du jour
Homemade fruit pie

CHF 7

+ **Rahm** / crème / cream

CHF 1.5

Nussgipfel / Mandelgipfel

Croissant aux noix / Croissant aux amandes
Nut croissant / Almond croissant

CHF 4

Coupes

Coupe Eiskaffee	CHF 12
Coupe Baileys	CHF 13
Coupe Danmark	CHF 12
Coupe Nesselrode Purée de marrons, Glace à la vanille et crème fouettée Chestnut puree, vanilla ice cream with whipped cream	CHF 13
Sorbet colonel Zitronensorbet / Sorbet citron / Lemon sherbet, Vodka pure grain 40%	CHF 13
Sorbet Zwätschgä Zwetschegensorbet / Sorbet aux prunes / Plum sherbet, Vieille Prune 40%	CHF 13
Sorbet Apricotine Aprikosensorbet / Sorbet abricot / Apricot sherbet, Apricotine 37.5%	CHF 13

Glace

Pro Kugel / par boole / per scogs	CHF 4
+ 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	50 cl	CHF	5.5
Adelbodner Mineralwasser mit/ohne	100 cl	CHF	10
Adelbodner Bärgetee Minze-Zitrone	50 cl	CHF	5.5
Adelbodner Bärgetee Thymian-Zitrone	50 cl	CHF	5.5
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta	50 cl	CHF	5.5
Citro / Apfelschorle / Eistee Lemon			
Rivella (Rot / Blau / Gelb)			
Vitamin Focus Water	50 cl	CHF	5.5
Orange, Mirabelle, Lemon, Peach, Pineapple			
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20cl	CHF	5
Orangensaft Michel	20cl	CHF	5
Quellwasser	30cl	CHF	2
Quellwasser	100cl	CHF	7
Sirup	30cl	CHF	3
Hausgemachter Eistee	30cl	CHF	3.5
Hausgemachter Eistee	50cl	CHF	5

Warme Getränke

Kaffee / Espresso		CHF	4.5
Doppelter Espresso / Latte Macchiato		CHF	5.5
Schale / Cappuccino		CHF	5
Kaffee Melange		CHF	6.5
Warme Schokolade / Ovomaltine		CHF	5
Schoggi Melange / Ovo Melange		CHF	6.5
Milch <i>warm</i> / <i>kalt</i> , 20 cl		CHF	4
Punsch diverse		CHF	4.5
Tee diverse		CHF	4.5

Biere & Most

Tschentenbier vom Fass	4,8 % Vol.	30cl	CHF 5.5
	4,8 % Vol.	50cl	CHF 7
Eichhof vom Fass	5.2 % Vol.	30cl	CHF 5.5
	5.2 % Vol.	50cl	CHF 7
Eichhof Lager	4,8 % Vol.	58cl	CHF 7.5
Birra Moretti	4,6 % Vol.	33cl	CHF 6.5
Erdinger Weissbier	5,3 % Vol.	50cl	CHF 7.5
Suure Most naturtrüeb	4 % Vol.	49cl	CHF 7.5
Erdinger Weissbier	alkoholfrei	50cl	CHF 7.5
Eichhof	alkoholfrei	33cl	CHF 5.5
Suure Most	alkoholfrei	49cl	CHF 6.5

Getränke mit Schuss

Glühwein / Jägertee	CHF 7.5
Kaffee Fertig / Kaffee Lutz Zwetschgen / Pflümli / Kernobst / Chrüter	CHF 7.5
Tee Rum / Holdrio / Minze-Zwetschge/Fröschli	CHF 7.5
Tschenten-Kaffee Hausschnaps, Kaffee und Schlagsahne	CHF 9.5
Kaffee Baileys / Irish Coffee / Lumamba	CHF 9.5
Kaffee Amaretto / Schümli-Pflümli	CHF 9.5
Aperol Spritz / Hugo	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
Ballenz weiss , Karin und Roland Lenz, Uesslingen-Buch Exotische Aromen von Passions- und Zitrusfrüchten	10 cl	CHF	7
Johannisberg , Domaines Chevaliers, Salgesch Erinnert an süsse Gewürze, diskrete Note von Rosenblüten, im Gaumen würzig und kräftig	10 cl	CHF	7.5

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
Humagne Rouge , Domaines Chevaliers, Salgesch Rustikale Nase, fruchtige Noten, Aromen von wilden Beeren, vereint mit einem Hauch von Pfeffer	10 cl	CHF	9

Schaumweine

Prosecco dry DOC , Paladin, Venetien Glera Betont fruchtige Aromapalette, komponiert aus kandierten Orangen, Quitten, Zitrone und Nektarine	10 cl	CHF	8
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	10 cl	CHF	15

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	49
Les Perles de Stéphane, Brut , Stephan Martin, Ligerz Assemblage Riesling-Sylvaner und Chardonnay	75 cl	CHF	62
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	75 cl	CHF	85
Champagne Bollinger «Cuvée spéciale» Brut Ein würziger Champagner mit sehr langem Abgang	75 cl	CHF	90

Flaschenweine

Bielersee

Weissweine

Chasselas «Johanniter Sélection» , Martin Hubacher, « Johanniterkellerei », Twann Fruchtig und elegant	75 cl	CHF	46
Sauvignon Blanc Lac de Bienne , Martin Hubacher, « Johanniterkellerei », Twann Typische Sauvignon-Düfte mit schwarzen Johannisbeeren, Stachelbeeren und dezenter Exotik	75 cl	CHF	54
Pinot Gris , Fabian Teutsch, Weingut Schlössli, Schafis Präsente Frucht mit viel Birne und Quitten, feine Harmonie, frisch und elegant	75 cl	CHF	55

Rosé

Œil de pedrix Lac de Bienne , Martin Hubacher, « Johanniterkellerei », Twann Pinot Noir Zarter Waldbeerenduft mit einem Hauch Orangenschale. Sehr fruchtig auch am Gaumen	50 cl	CHF	32
--	-------	-----	----

Rotweine

Pinot Noir Barrigue , Stephan Martin, Ligerz Wunderschönes Rubinrot, tolle Symbiose zwischen Frucht und Holz	75 cl	CHF	61
Mariage Noir , Fabian Teutsch, Weingut Schlössli, Schafis Gamaret, Pinot Noir, Diolinoir Wunderschönes Bouquet von Süssholz, süssen Gewürzen und reifen schwarzen Beeren	75 cl	CHF	71

Flaschenweine

Thurgau

Weisswein

Ballenz weiss, Karin und Roland Lenz, Uesslingen-Buch 75 cl CHF 48
Exotische Aromen von Passions- und Zitrusfrüchten

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

Wallis

Weissweine

Fendant, Domaines Chevaliers, Salgesch 50 cl CHF 27
Frisch und knackig, der ideale Aperitifwein und Begleiter von Käsespezialitäten 75 cl CHF 44

Johannisberg, Domaines Chevaliers, Salgesch 50 cl CHF 36
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 39
Exotische Aromen von Grapefruit und Limetten 75 cl CHF 54

Heida, Domaines Chevaliers, Salgesch
Nuancen von Birne und Zitrone, schöne Fülle und langer, 75 cl CHF 54
bissiger Abgang

Sherpa Blanc, Domaines Chevaliers, Salgesch 50 cl CHF 39
Assemblage von Heida, Blanc de Pinot Noir und Chasselas 75 cl CHF 54
Aromen von Limetten und Honig, im Gaumen kräftig mit dezenter Säure

Flaschenweine

Wallis

Rotweine

Sherpa Everest , Domaines Chevaliers, Salgesch	50cl	CHF	42
Assemblage von Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon	75cl	CHF	58
Rote und schwarze Früchte, Lakritze und schwarze Johannisbeere			
Humagne Rouge , Domaines Chevaliers, Salgesch	50cl	CHF	42
Rustikale Nase, fruchtige Noten, Aromen von wilden Beeren, vereint mit einem Hauch von Pfeffer	75cl	CHF	58
Pinot Noir, Clos de Pachje , Lux Vina, Salgesch	75cl	CHF	78
Reife Aromen von Kirsche und Tabak, seidige Tanninstruktur und Vanilletöne vom Barrique			
Syrah, Rhone Saga 2018 , Lux Vina, Salgesch	75cl	CHF	78
Fruchtig, geschmeidig mit Noten von schwarzem Pfeffer und roten Früchten			
Elixir2, Cuvée Grande Réserve 2016 , Domaines Chevaliers, Salgesch	75cl	CHF	62
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 54
Eine reiche Nase von Vanille, Kokos und Sandelholz, begleitet von würziger Muskatnuss und Zimt

Rotweine

Baiocco, Merlot, Guido Brivio, Mendrisio 75 cl CHF 55
Frisch und fruchtig, gut strukturiert, ein ausgewogener Wein mit anhaltendem Abgang

Sassi Grossi, Merlot, Gialdi Vini, Mendrisio 75 cl CHF 98
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

Weissweine

Attimo Chardonnay, Paladin, DOC Venetien 75 cl CHF 44
Im Glas entfaltet sich eine sehr sortentypische Aromatik nach reifem Apfel, weissem Pfirsich und tropischen Früchten

Rotweine

Tignanello 2013, IGT Antinori, Toscana 75 cl CHF 155
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Sattes Rubinrot mit dichtem Aromenspiel: Zedernholz, warme Gewürze, Kräuter, Süssholz und schwarze Frucht

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2014, Bolgheri DOC, Toscana 75 cl CHF 95
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc
Intensive Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen und komplexe Nase von roten Beeren und mediterranen Balsamnote

Anforti, IGT, Paolo Conterno, Toscana 75 cl CHF 59
Merlot, Sangiovese
Bouquet von dunklen Waldbeeren und Amarenakirsche, wärmende Gewürze und mineralische Note

Zeero Sangiovese Non-Alcoholic, Azienda Agricola Casa Emma, Toscana 75 cl CHF 49
Sangiovese
Bouquet von Granatapfel, schwarzen Holunder, Zwetschgen, MonCherry, Pralinés, Rosenblüten und frischen, roten Beeren

Barbera d'Asti La Tota, DOCG, Marchesi Alfieri, Piemonte 75 cl CHF 57
Bouquet von dunklen, reifen Kirschen, Röstmandeln, Honig, Zimt und Nelke

Primitivo Tarantino Trullari Edizione Speciale 75 cl CHF 45
IGT Taranto Apulien, Principe di San Martino
Tiefe Frucht, die an Brombeerkonfitüre, Cassisgelee, gedörrte Datteln und Feigen erinnert

Flaschenweine

Frankreich

Weissweine

Sancerre – Les Panseillots, AC, S. Fargette & G. Guillerault, Loire 75 cl CHF 71
Sauvignon blanc
Zitronenmelisse, Orangenblüte, Feuerstein, Limette, weisser Pfirsich

In Vino Erotico blanc, IGP Coteaux du Libron, Alma Cersius, Languedoc-Roussillon 75 cl CHF 47
Chardonnay, Viognier, Sauvignon blanc
Ausgeprägte Aromen tropischer Früchte. Am Gaumen Noten von Honig, Feigen, geröstetem Rosmarin und reifen Orangen. Komplex und kraftvoll am Gaumen.

Rotweine

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

In Vino Erotico rouge, IGP Coteaux du Libron, Alma Cersius, Languedoc-Roussillon 75 cl CHF 45
Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon
Cassis, frische Himbeeren und kandierte, rote Früchte mit würzigem Hintergrund

Flaschenweine

Spanien

Weissweine

Verdejo Quivira, Bodega Hermanos del Villar, DO Rueda 75 cl CHF 49
In der Nase herrlicher Duft nach Aprikose, weissem Pfirsich und Zitrusfrüchten

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

Figuero 12 (Crianza), García Figuero DO Ribera del Duero Tempranillo 75 cl CHF 69
Der Ausbau von zwölf Monaten in Barriques ist klar in den Aromen von schwarzer Schokolade, Kokos und Zeder erkennbar

Spirituosen

Apéritifs

Martini Bianco Martini e Rossi 15%	4 cl	CHF 6
Aperol 11%	4 cl	CHF 6
Campari Milano 23%	4 cl	CHF 7
Cynar Ricotta Originale 16.5%	4 cl	CHF 7
Appenzeller Alpenbitter 29%	4 cl	CHF 8
Jägermeister 35%	4 cl	CHF 7

Gin

Hendrick's 41.4%, Schweppes Tonic	4 cl	CHF 15
Gordons Gin 37.5%, Schweppes Tonic	4 cl	CHF 12

Rum

Bacardi Carta Negra 37.5%, Cola	4 cl	CHF 13
Escape E7 37.5%, Cola	4 cl	CHF 12

Whiskey

Tullamore Dew Irish Whiskey 40%	4 cl	CHF 8.5
---------------------------------	------	---------

Obstbrände

La Valadière Apricotine 37.5%	2 cl	CHF 7
La Valadière Poire William 37.5%	2 cl	CHF 7
Williams Kirsch 41%	2 cl	CHF 7
Zürcher Vieille Prune 40%	2 cl	CHF 7
Studer Vieille Prune 42%	2 cl	CHF 7.5

Grappa

Anctica Cuvée Nonino Barrique 43%	2 cl	CHF 13
Paesanella Grappa di Bianco 41%	2 cl	CHF 9