

Herzlich Willkommen auf der vielfältigen Silleren !

Hier in der **Silleren Stube** verwöhnen wir Sie gerne mit unseren Schnitzelvariationen oder anderen leckeren Speisen. Tischreservierungen nehmen wir gerne unter 033 / 673 38 40 entgegen.

Die **Trottibar** - Informations- und Verkaufspunkt für das Trottiland und den Kletterturm. Vor oder nach dem Abenteuer verwöhnen Sie sich mit einer feinen Glace und löschen den Durst.

Der **Silleren Märkt**, - unsere Selbstbedienung - hat für jeden Hunger und Durst etwas Passendes: vom Burger über Pasta, ein reichhaltiges Salatbuffet und verschiedene Süssigkeiten

Der legendäre **Sonntagsbrunch** auf Silleren darf man nicht verpassen. Jeden Sonntag von 8.00h – 14.00h (ausser am 16. Juli)

Mit der **Silleren Card** können Sie bargeldlos bezahlen, Punkte sammeln und von tollen Bonusangeboten profitieren.

Für Vereins- oder Firmenanlässe sind wir bestens ausgerüstet ! Für ein massgeschneidertes Angebot kontaktieren Sie uns ganz ungeniert.

Ihre Meinung ist uns wichtig! Deshalb freuen wir uns, wenn Sie mit uns in Kontakt treten. Sei es über www.adelboden-silleren.ch, Honestly, facebook (Restaurant Sillerenbühl) oder instagram (sillerenbuehl).

Herzlichen Dank, dass Sie zu unseren Gästen zählen !

Vorspeisen

Knusprige Crostinis auf dem Brättli (3 Stk.) 9.50

Auswahl:

würziges Rindstatar mit Cognac verfeinert

Räucherlachs mit Frischkäse-Meerrettichcrème

Tomatenmousse mit frischem Basilikum



Adelbodner Hobelkäse im Holzchacheli (60gr) 8.00



Feuriges Rindstatar (70gr) 17.50

pikant gewürzt und mit Cognac verfeinert dazu

getoastete Crostinischeibchen

Chrüsümüsi Salat 8.00

gemischter Blattsalat mit einem Chrüsümüsi von Rüeblü,

Kabis, Zucchini und Kohlrabi



Suppen

Tagessuppe 8.00

täglich eine andere Kreation

Geflügelsuppe 12.00

Mit marinierten Pouletspiessen



Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mwst

Bei einem Zusatzgedeck verrechnen wir für die Dienstleistung Fr. 5.00.

Aus der kalten Küche

Sommerlicher Salatteller 16.50

Saisonale Blatt- und Gemüsesalate mit einem knusprigen Kräuterbaguette



mit grillierter **Pouletbrust** 24.50

mit gebratenen **Riesencrevetten** (5Stk.) 26.50

***Cervelatsalat** 18.50

währschafter Wurstsalat garniert



***Cervelat-Käsesalat** 19.50

währschafter Wurstsalat mit Greyerzerkäse garniert



Feuriges Rindstatar 27.50


pikant gewürzt und mit Cognac verfeinert
dazu getoastete Crostinischeibchen

***Sillerenplatte** 26.50

Feines aus unserer Region....

Rindstrockenfleisch, Schweinstrockenfleisch, Rohessspeck,
Knoblauchtrockenwurst und 2-jähriger Bergkäse
garniert mit Silberzwiebeln und Cornichons

Vom Grill

Schweinssteak (250gr.) vom Nierstück  29.50
mit hausgemachter Café de Paris, Pommes frites
und einer kleinen Salatgarnitur

Bratwurst (70% Kalb, 30% Schwein) 24.50
an Rotweinsauce mit gedünsteten Zwiebeln
mit Rösti oder mit Pommes frites


Sillerenburger (200gr. Rindfleisch) 22.50
mit Raclettekäse gratiniert,
kleiner Salatgarnitur und Pommes frites

Pouletbrust im Sandwich 19.50
an einer Whisky-Honigsauce im getoasteten Panini
mit Crispy Zwiebeln und einer kleinen Salatgarnitur

Rinds – Entrecôte (200gr.)  39.50
mit hausgemachter Café de Paris und zwei
verschiedenen Steaksaucen
Pommes frites und einer kleinen Salatgarnitur

Aus der Pfanne

***Spaghetti Bolognese** 18.50
mit geriebenem Bergkäse

***Spaghetti Aglio e Olio** 18.50
mit kalt gepresstem Olivenöl, Knoblauch, frischen
Datteltomaten und Gartenkräutern 

mit gebratenen **Riesencrevetten** (3 Stk.) 24.50

Aus dem Ofen

Käseschnitte 22.50

knuspriges Brot mit Weisswein, confierten Tomaten
und Raclettekäse überbacken



mit gebratenem Speck	+ 2.50
mit einem Spiegelei	+ 2.50
mit gedünsteten Zwiebeln	+ 2.50
mit gedünstetem Gemüse	+ 5.00
mit Riesencrevetten (3 Stk.)	+ 6.00

Rösti mit Raclettekäse überbacken 25.50



mit gebratenem Speck	+ 2.50
mit einem Spiegelei	+ 2.50
mit gedünsteten Zwiebeln	+ 2.50
mit gedünstetem Gemüse	+ 5.00
mit Riesencrevetten (3 Stk.)	+ 6.00

*Älplermaccaroni 24.50

mit gerösteten Zwiebeln und Käse gratiniert
serviert mit einer Silleren Rauchwurst und Apfelmus

ohne Rauchwurst  21.50

* = auch kleinere Portionen möglich




= Vegetarisch



= Glutenfrei

Unsere beliebten Schnitzel Variationen.....

Schweins- oder Kalbsschnitzel paniert –

auf Wunsch auch glutenfrei 

Schweinsschnitzel 200gr. 28.50

Riesen - Schweinsschnitzel 300gr. 39.00

Kalbsschnitzel 200gr 38.50

Riesen-Kalbsschnitzel 300gr. 49.00

Silleren mit Champignonsrahmsauce und Preiselbeeren
in pochiertem Pfirsich

Teufel mit hausgemachter Sauce aus Peperoncini,
Knoblauch und Peperoni (scharf)

Bauer mit gedünsteten Zwiebeln und gebratenem Speck

Seppi mit hausgemachter Café de Paris, Tartar- und Cocktailsauce

Seemann mit gebratenen Riesencrevetten

Holstein mit Spiegelei, Sardelle und Kapern

Beilagen zur Auswahl:

Pommes frites, Nudeln, gedünstetes Gemüse oder Salat

Wählen Sie eine **2. Beilage** + 5.50

Die immer beliebten Klassiker

Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln 28.50

Kalbsrahmschnitzel mit Butternudeln 38.50

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit 36.50

Adelbodner Rauchfleisch und Wildstrubelkäse, Pommes frites

Weine im Offenausschank und 5dl –Flaschenqualität / Spirituosen

Weiss- und Roséweine

	1dl	5dl
Cuvée “la Biche”, Assemblage du Valais	5.00	25.00
Fendant „Sillere Wy“, Valais aoc	4.40	22.00
Johannisberg « Pot » Valais aoc	5.00	25.00
District Aigle Chablais aoc Ollon	5.00	25.00
Rosé « Sillere Wy » Valais aoc	4.60	23.00

50cl Flaschenqualität

Hospices de Salquenen Assemblage blanc, Valais aoc, A. Mathier, Salgesch		29.00
Hospices de Salquenen Petite Arvine, Valais aoc, A. Mathier, Salgesch		31.00
Chardonne « Cuvée E. Obrist », Chasselas de Genève		27.00

Rotweine

Nero d’Avoloa Sicilia IGT Baroncelli	4.90	24.00
Merlot del Ticino doc, Fratelli Sigris	4.90	24.00
Dôle « Sillere Wy » Valais aoc	4.40	22.00
District Aigle Chablais rouge aoc	4.60	23.00
Pinot Noir aoc du Valais, Fils Maye	4.60	23.00

50cl Flaschenqualität

Hospices de Salquenen Assemblage rouge aoc, A.Mathier, Salgesch		33.00
Humagne rouge aoc, Vins de Chevaliers, Salgesch		33.00
Cornalin Valais aoc, Vins de Chevaliers, Salgesch		33.00
Primitivo di Salento IGT Baroncelli, San Vito Chietino, Apulien		29.00
Ripasso di Valpolicella doc, Cantine di Monteforte, Veneto		29.00

Wählen Sie aus unserem “Wy-Chäschtli” einen feinen 7dl Wein aus

Kalte Getränke

Offenausschank Süssgetränke

2dl à 3.20 / 3dl à 4.40 / 5dl à 5.80 / 1lt à 9.50

Cola, Citro, Süssmost, Eistee lemon, Schi-Wasser, Holunder, Orange, Rivella rot

Offenausschank Silleren Wasser (Tafelwasser) mit Kohlensäure

2dl à 2.20 / 3dl à 2.70 / 5dl à 3.80 / 1lt à 7.50

In Flaschen

Adelbodner Alpenrose Mineralwasser mit od. ohne Kohlensäure 5dl	5.80
Cola Zero 3.3dl	4.80
Schweppes Tonic und Bitter Lemon 2dl	4.80
Orangensaft und Bodyguard 2dl	4.80
Rivella blau 3.3dl	5.00

Bier und Apfelwein

Herrgöttli /Herrgöttli Panache 2dl	3.30
Stange / Stange Panache 3dl	4.50
Feldschlösschen Lager, Flasche 5dl	6.50
Feldschlösschen Hopfenperle, Flasche 3.3dl	5.00
Feldschlösschen alkoholfrei, Flasche 3.3dl	4.80
Feldschlösschen Bügelbier 5dl	7.50
Schneider Weiss Weizenbier 5dl	8.00
Ramseier Suure Moscht 5dl	6.50
Ramseier Suure Most alkoholfrei 5dl	6.00

Heisse Getränke

ohne Alkohol

Kaffee crème, Espresso, Milchkaffee	4.40
Doppelter Espresso	6.60
Milchkaffee im Chacheli	5.90
Latte Macchiato, Capuccino	5.60
Kaffee mélange	5.90
Ovomaltine, Schokolade	4.50
Ovomaltine, Schokolade mélange	6.00
Punsch (Rum, Orange, Apfel, Waldbeeren)	4.50
Tee in diversen Sorten	4.20

mit Alkohol

Kaffee fertig / Kaffee Luz (Chrüter, Zwetschgen, Bätzi)	6.40
--	------

Silleren Kaffee mit Rahm (Hausmischung)	9.30
Vogellisi Kaffee mit Rahm (Hausmischung mit Amaretto)	9.30
Dolce Vita Kaffee mit Rahm (Whiskylikör)	9.30

Zum Verdauen.....

Grappa Moscato, Amarone	8.50
Vieille Prune / Vieille Williams / Apricotine	8.50

Unsere Dessert

Grosi's gebrannte Crème	8.50
Silleren Gschlabber (gebrannte Crème, Vanilleglace, Meringues)	12.50
Meiringer Meringues mit Rahm (für 2 Personen)	16.00
Kleine Portion	11.00
Meiringer Meringues mit Glace und Rahm – (für 2 Personen)	18.50
Kleine Portion	13.50
Früchtekuchen	6.50
mit Rahm	8.00
Crèmeschnitte	4.20

Glace und Coupes wählen Sie aus unserer Glacekarte !

**Weitere süsse Sachen finden Sie
auch in unserer Vitrine im Silleren Märkt**

Gutscheine

immer ein beliebtes und praktisches Geschenk !

Sie können im Internet unter www.adelboden-silleren.ch direkt den gewünschten Gutschein selber erstellen.

Mit E-banking oder einer Kreditkarte wird bezahlt - noch ausdrucken und das Geschenk ist fertig.

Aus den 4 verschiedenen Kategorien finden Sie sicher den passenden Gutschein zum verschenken – oder für sich selber !

Sommererlebnis pur Sie finden es auf Silleren – so oder so

Von Pfingstsamstag, 03. Juni bis Sonntag, 15. Oktober 2017 sind wir täglich für Sie da !

Ein Ausflug auf die Silleren lohnt sich in jedem Fall ! Wir haben für alle etwas zu bieten

- so hoch - das Höchste für alle - unseren Kletterturm
- so weit – 45km Trottiland – rauf und runter wieder und wieder
- so spielend – vom Kinderspielplatz will der Nachwuchs gar nicht mehr weg
- so zeitlos – schöne Wanderungen mit wunderbarer Aussicht
- so fein – im Restaurant Sillerenbühl kommt jeder auf den Geschmack

Und natürlich jeden Sonntag das einzigartige **Brunchbuffet**.....

Von 8.00h – 14.00h schlemmen und geniessen !

Kombi – Ticket Bahn-Tageskarte und Brunch Fr. 61.00
oder nur Brunch Fr. 36.00

Frühzeitige verbindliche Reservationen unbedingt erforderlich
Unter 033 673 38 40 oder per e-mail an info@sillerenbuehl.ch