

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. 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 21. 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 Crostini (3 Stk.) 10.50

Auswahl:
würziges Rindstartar mit Cognac verfeinert
Adelbodner Coppa
Tomatenmousse mit frischem Basilikum



Adelbodner Hobelkäse im Holzchacheli (60gr) 8.50



Rindstartar (70gr) 17.50
pikant gewürzt und mit Cognac verfeinert
und getoastete Crostinischeiben

Chrüsimüsi Salat 9.50
gemischter Blattsalat mit einem
Gemüse Chrüsimüsi



Suppen

Tagessuppe 8.00
täglich eine andere Kreation




Rindsbouillon vom Adelbodner-Rind 12.50
mit Raviolis und Gemüsestreifen

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	17.50
Blatt- und Gemüsesalate mit einem knusprigen Kräuterbaguette 	
mit grillierter Pouletbrust	25.50
mit Egli knusperli (5Stk.)	27.50
*Cervelatsalat 	18.50
währschafter Wurstsalat garniert	
*Cervelat-Käsesalat 	19.50
währschafter Wurstsalat mit Greyerzerkäse garniert	
Melone mit Rohschinken	18.50
an Apfel-Melonenvinaigrette	
Rindstartar	27.50
pikant gewürzt und mit Cognac verfeinert und getoastete Crostinischeibchen	
*Sillerenplatte	26.50
Feines aus unserer Region.... Rindstrockenfleisch, Schweinstrockenfleisch, Rohessspeck, Knoblauchtrockenwurst und 2-jähriger Bergkäse garniert mit Silberzwiebeln und Cornichons	
Z'Vierplättli mit Käse, Wurst und Fleisch	16.50

Aus der warmen Küche

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

Kalbsbratwurst 24.50
an Rotweinsauce mit gedünsteten Zwiebeln
mit Rösti oder mit Pommes frites

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

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 37.50
mit Nudeln oder Rösti

***Spaghetti Bolognese** 19.50
mit geriebenem Bergkäse

***Spaghetti Aglio e Olio** 18.50
mit kalt gepresstem Olivenöl, Knoblauch, frischen
Cherry-tomaten und Gartenkräutern 

***Spaghetti Napoli** 18.50
mit geriebenem Bergkäse 

Käseschnitte mit confierten Tomaten, Speck und Zwiebeln	24.50
mit einem Spiegelei	+ 2.50
Rösti mit Käse überbacken und Speck und Zwiebeln	28.50
mit einem Spiegelei	+ 2.50
Rösti mit Käse überbacken	25.50
*Äplermaccaroni	25.50
mit gerösteten Zwiebeln und Käse gratiniert serviert mit einer Silleren Rauchwurst und Apfelmus	
ohne Rauchwurst 	22.50

* = 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

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

Hühnerstall mit einem Spiegelei

Guandalenda in einer Kräuterpanade

Rahmschnitzel traditionell mit Nudeln

Beilagen zur Auswahl:

Bratkartoffeln, Pommes frites, Nudeln, gedünstetes Gemüse oder Salat

Wählen Sie eine **2. Beilage** + 5.50

Cordon-bleu 36.50

gefüllt mit Adelbodner Coppa und Wildstrubelkäse

Guandalenda's Cordon-bleu in einer Kräuterpanade 37.50

gefüllt mit Adelbodner Coppa und Wildstrubelkäse

Auch im Sommer ein Genuss

Käse - Fondue 29.50
mit Brot und Kartoffeln

servieren wir ausschliesslich „uf dr Loube“

mit panierten Schweinsschnitzel Nuggets	+5.50
mit frischen Früchten	+5.50
mit Kirsch, Grappa oder Apricotine (1cl)	+2.50

Die Fonduemischung beziehen wir lokal bei Schmid Manfred,
Käsespezialitäten Adelboden

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	4.60	23.00
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
Chasselas « Cuvée E. Obrist », de Genève		27.00

Rotweine

Nero d’Avoloa Sicilia IGT Baroncelli	5.20	26.00
Merlot del Ticino doc, Fratelli Sigrist	5.00	25.00
Dôle « Sillere Wy » Valais aoc	4.60	23.00
District Aigle Chablais rouge aoc	4.80	24.00
Pinot Noir aoc du Valais, Fils Maye	4.80	24.00

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, Trésors de famille, Maison Gilliard		33.00

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, Schorle, Eistee lemon, Himbeer, Cranbeery, 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 ohne Kohlensäure 5dl	5.80
Cola Zero 3.3dl	4.80
Schweppes Tonic und Bitter Lemon 2dl	4.80
Michel Pure Fruchtsäfte 2.5dl	6.00
Rivella blau 3.3dl	4.80

Bier und Apfelwein

Herrgöttli /Herrgöttli Panache 2dl	3.30
Stange / Stange Panache 3dl	4.60
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	8.50
Ramseier Suure Moscht 5dl	6.50
Ramseier Suure Most alkoholfrei 5dl	6.50

Heisse Getränke

ohne Alkohol

Kaffee crème, Espresso, Milchkaffee	4.40
Doppelter Espresso	6.60
Milchkaffee im Chacheli	5.90
Latte Macchiato, Cappuccino	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	4.40

mit Alkohol

Kaffee fertig / Kaffee Luz (Chrüter, Zwetschgen, Bätzi)	6.50
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

Glace und Coupes wählen Sie aus unserer Glacekarte !

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

Sommererlebnis pur - Sie finden es auf Silleren



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

- Neu – der **Vogellisi-Erlebnisweg** ab Sillerenbühl
- **45km Trottiland** – rauf und runter wieder und wieder
- vom **Kinderspielplatz** will der Nachwuchs gar nicht mehr weg –
- neu mit grosser **Hüpfburg**
- schöne **Wanderungen** mit wunderbarer Aussicht
- im **Restaurant Sillerenbühl** kommt jeder auf den Geschmack

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

Von 8.00h – 14.00h schlemmen und geniessen !

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

Wegen der grossen Nachfrage bieten wir noch zusätzlich an folgenden Samstagen den Brunch an:

**10. August / 07. September und 05. Oktober
Und natürlich auch am 1. August !!!**

**Wer im Sommer keine Zeit zum Brunchen bei uns hat,
kann NEU bis Ende November jeden Sonntag das
wunderbare Brunchbuffet geniessen !
(Gondelbahn Sillerenbühl in Betrieb und Trottiland solange wie
möglich)**