

Herzlich Willkommen auf der vielfältigen Silleren !

NEU ab diesem Winter haben wir unsere „**Loube**“, wo wir Fonduespezialitäten anbieten ! Versuchen Sie doch einfach mal ein spezielles Fondue ! Fondue gibt es übrigens ausschliesslich in der „Loube“. Natürlich servieren wir die anderen feinen Gerichte ebenfalls in der „Loube“.

Im **Silleren Stübli** verwöhnen wir Sie gerne mit unseren Schnitzelvariationen oder anderen leckeren Speisen – ausser Fondue. Tischreservierungen nehmen wir gerne unter 033 / 673 38 40 entgegen.

Die **sonnige Lounge** auf unserer Terrasse – hier geniessen Sie einen guten Wein und kleine Snacks oder feine Kaffeevariationen.

Der **Silleren Märli**, - unsere Selbstbedienung - hat für jeden Hunger und Durst etwas Passendes: vom Burger über Pasta, Suppen, Süssigkeiten und Vieles mehr.

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 geniert.

Ihre Meinung ist uns wichtig! Deshalb freuen wir uns, wenn Sie mit uns in Kontakt treten. Sei es über unser APP (www.gastfreund.net/restaurant-sillerenbuehl), Honestly oder Facebook (Restaurant Sillerenbühl).



= Vegetarisch



= Glutenfrei

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

Adelbodner Hobelkäse im Holzchacheli (60gr)  8.00


Chrüsimüsi Salat 8.50

gemischter Blattsalat mit einem Chrüsimüsi von Rüepli, Kabis, Zucchini und Kohlrabi



Grüner Blattsalat 7.50

Winterlicher Salatteller 16.50

Saisonale Blatt- und Gemüsesalate mit einem knusprigen Kräuterbaguette 

mit grillierter **Pouletbrust** 24.50

***Sillerenplatte** 26.50


Feines aus unserer Region....

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

Z'vieri Plättli mit Käse, Wurst und Fleisch 16.50


Aus der warmen Küche

Rindsbouillon vom Adelbodner-Rind 12.50
herzhaft - mit Raviolis und Gemüsestreifen

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

Käseschnitte mit Speck und Zwiebeln 24.50
mit Spiegelei + 2.50

Berner Röstli mit Speck und Zwiebeln
und mit Käse überbacken  28.50

mit einem Spiegelei + 2.50

Röstli mit Käse überbacken 25.50

Äplermaccaroni 24.50

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

ohne Rauchwurst  21.50

Kleinere Portion mit Rauchwurst 21.50

Kleinere Portion ohne Rauchwurst 18.50

Unsere beliebten Schnitzel Variationen.....

Schweins- oder Kalbsschnitzel paniert

auch glutenfrei möglich



Schweinsschnitzel 200gr. Fleisch 28.50

Riesen - Schweinsschnitzel 300gr. Fleisch 39.00

Kalbsschnitzel 200gr Fleisch 38.50

Riesen-Kalbsschnitzel 300gr. Fleisch 49.00

Silleren mit Champignonrahmsauce

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

Bauer mit gedünsteten Zwiebeln und gebratenem Speck

Beilagen zur Auswahl:

Pommes frites, Nudeln, Gemüse oder Salat

Wählen Sie eine **2. Beilage** + 5.50

Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln 28.50

Kalbsrahmschnitzel mit Butternudeln 38.50

Weltcup-Cordon bleu (Schwein) gefüllt mit Speck, Zwiebeln
und Raclette- Käse 36.50

Fondue

34.50

Tessiner mit Geisskäse, Honig und einem Schluck Grappa

Appenzeller mit geriebenem Appenzeller Käse, Appenzellerli-Würfel und gehackten Zwiebeln

Walliser mit geriebenem Raclettekäse, Pilze, Tomatenwürfel und einem Schluck Apricotine

Z' Ihimische mit Adelbodner Hobelkäse, Trockenfleisch und Bergkräutern

Schnitzel mit panierten Schweinsschnitzel Nuggets

Alkohol- und Lactosefrei mit Birnenschnitzen und Honig

Zu allen Fondue servieren wir drei verschiedenen Brotsorten und Kartoffeln.

Wir haben uns bemüht, die Fondue für Sie optimal zusammen zustellen. Änderungen sind aus servicetechnischen Gründen nicht möglich.

Weine im Offenausschank und 5dl –Flaschenqualität / Spirituosen

| <u>Weiss- und Roséweine</u> | 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, Cranberry, 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 /Schweppes Tonic und Bitter Lemon 2dl 4.80
Rivella blau 3.3dl

Fruchtsäfte Michel Pure Taste 2.5dl 6.00

Orange oder Erdbeer-Orangen-Randen
oder Passionsfrucht-Orange-Banane
oder Avocado-Bananen-Spinat-Mango

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 Twinings in diversen Sorten | 4.40 |

mit Alkohol

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

| | |
|----------------|------|
| Jagertee | 8.50 |
| Roter Glühwein | 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 |
| Weltcup Kaffee mit Caramel-Vodka | 9.30 |
| Kaffee „Gnüssi“ mit Rahm (Haselnusslikör) | |

Zum Verdauen.....

| | |
|---|------|
| Grappa Moscato, Amarone | 8.50 |
| Vielle Prune / Vielle Williams / Apricotine | 8.50 |

Unsere Dessert

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

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

Sommererlebnis pur

Sie finden es auf Silleren – so oder so

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**.....

Und ab und zu auch am Samstag – die genauen Daten finden Sie ab März auf www.adelboden-silleren.ch oder in der APP Gastfreund.

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

Unsere genauen Saisonzeiten und aktuellen Preise finden Sie jeweils auf unserer Homepage www.adelboden-silleren.ch