

Adelboden à la carte Bergwald

Kulinarische Eventreihe
24. August – 9. September 2018




**ADELBODEN LENK
KANDERSTEG**

Bergwald

Vorwort à la carte



Er kühlt, er schützt, er spendet Schatten: Im späten Alp-sommer und Herbst ist der Bergwald ein willkommener Rückzugsort für Tier und Mensch. Hier mischt sich das Summen der Wildbienen mit dem Rauschen in den Tannen-wipfeln. Hier riecht es nach frischem Harz, Pilzen und reifen Beeren. Und spätestens jetzt sind wir bereits wieder beim kulinarischen Aspekt des Forsts gelandet: Der Bergwald vereinigt in sich ein derart breites Spektrum an Aromen und Geschmacksrichtungen, dass ihm die dritte Ausgabe von «Adelboden à la carte» gewidmet sein soll. Erneut wagen lokale Gastgeber das – zugegebenermassen bewährte – Experiment rund um Events, Kurse, Degustationen und weitere Angebote. Und der Erfolg der letzten beiden Jahre lässt uns den gastronomischen Bogen sogar noch etwas weiter spannen: Statt wie bis anhin zehn Tage wird «Adelboden à la carte» 2018 ganze 17 Tage umfassen. Das ist viel Zeit, um zu garen, zu braten, zu backen und zu brauen. Es ist aber auch viel Zeit, um die Resultate mit geschlossenen Augen zu kosten. Dann wird es kurz still im grossen Spektakel – und so soll es im Bergwald ja auch sein.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'U. Pfenninger'.

Urs Pfenninger

Direktor TALK (Tourismus Adelboden Lenk Kandersteg) AG

Programm à la carte



ALPINES IM AMBIENTE

**Freitag, 24. August,
bis Sonntag, 9. September**

Der Bergwald hält in der Brasserie 3715 langfristig Einzug: Jeweils ab 18.30 Uhr dürfen sich Gäste auf ein modern interpretiertes 5-Gang-Menü rund um das naturverbundene Thema der Eventreihe freuen.

Brasserie3715

Preis CHF 100 inkl. Apéro,
Wasser und Kaffee
Reservierungen unter: 033 673 88 88,
info@brasserie3715.ch
Ruhetage Dienstag und Mittwoch



KOCHKURS IM PLENUM

Freitag, 24. August

Das Thema ist «Adelboden auf dem Teller», der Kursleiter ist Björn Inniger. Erneut lässt sich der «Alpenblick»-Chefkoch über die Schulter blicken. So erfahren Hobbyköche sicher den ein oder anderen Kniff, den sie auch zu Hause an der Pfanne anwenden können.

Restaurant Alpenblick

www.alpenblick-adelboden.ch
Anmeldung: 033 673 27 73



MENÜ AUS DEM FORST

**Freitag und Samstag: 24./25. August,
31. August/1. September, 7./8. September
Dienstag bis Donnerstag:
28.-30. August /4.-6. September**

Auch während des restlichen Jahres verwöhnt Hohliebe-Meisterkoch Andy Schranz seine Gäste mit lokalen Wunderwerken vom Holzherd. Klar, dass während «Adelboden à la carte» auch das Motto Bergwald in seinen Mehrgängern seine exquisiten Spuren hinterlassen wird.

Hohliebstuebli

4-Gänger CHF 94, mit Käse CHF 104
Reservation unerlässlich: 033 673 10 69
oder info@hohliebestuebli.ch



RUNDE IN DER BRAUEREI

**Freitag, 24. August, Freitag,
31. August, Freitag, 7. September**

Wie kommen Hopfen und Malz in die Flasche? Während der Besichtigung der Brauerei BärG Bier lernen Geniesser die Rohstoffe und Prozesse rund um den Gerstensaft kennen. Und klar, degustieren können sie die Biere auch

trinkbar & vinothek

www.trinkbar.be, 033 673 22 27
Kosten pro Person: CHF 20
Anmeldungen bis am Vortag
per Mail an info@baergbier.be



LECKEREI ÜBER FLAMMEN

**Freitag, Samstag und Sonntag,
24./25./26. August**

Für den Grillplausch auf der «Aebi»-Terrasse ist Naturkoch Philippe Oester-Fretz zuständig – samt Buffet zum Thema Wald. Am Sonntag sorgt zudem Weinakademiker Thomas Hari für ein Degustationsprogramm.

Restaurant Aebi

www.restaurant-aebi.ch

Bei wechselhafter Witterung

im gemütlichen Restaurant.

Reservation erwünscht: 033 673 13 56

Mittag ab 12 Uhr

Preis à discrétion CHF 39

Preis pro Teller CHF 25



TEILEN IM «CAMBRIAN»

**Freitag, Samstag und Sonntag,
24./25./26. August, 31. August /1./2.
September, 7./8./9. September**

«Sharing Dishes» heisst es im Restaurant mit der wohl schönsten Aussicht Adelbodens. Aufs Apéro folgt ein gedeckter Tisch mit sieben kalten und warmen Köstlichkeiten aus Wald und See – und als Ausklang eine süsse Verführung aus der Natur.

The Cambrian

CHF 72 pro Person

Ab 2 Personen

Um Reservation wird gebeten:

033 673 83 83



TEIG ZUM WOCHENENDE

Samstag, 25. August

Der Samstagmorgen vereint Backstube und Bergnatur: Von 10.30 bis 12 Uhr können Kunden bei der Bäckerei Haueter nämlich herzhaftes Waldbrot probieren. Bei schönem Wetter findet der Anlass vor dem Geschäft an der frischen Luft statt.

Bäckerei Konditorei Confiserie

Café Haueter

www.haueter-adelboden.ch,

033 673 12 34



FEUER UNTER DEN FÄLLEN

Samstag, 25. August

Guide Thomas Hari erzählt auf der Rundwanderung zu den Engstligenfällen manches über Wald, Wild und Leute. Anschliessend verwöhnt Manfred Schmid mit einem feinen Fondue an der Brätlistelle. Am offenen Feuer kommen auch Kinder auf ihre Kosten, etwa mit gegrillten Schoggibananen.

Gillstelle im Unterbirg

Start um 14 Uhr und 15.30 Uhr

Erwachsene CHF 28 / Kinder CHF 12

Keine Anmeldung nötig.



BÜFFET AUS DEN WIPFELN

Sonntag, 26. August / 2. September

Das Adelbodner Wochenende nimmt mit einem reichhaltigen Zmorge richtig Fahrt auf: Die Bäckerei Haueter an der Dorfstrasse macht das Waldmärchen wahr und lockt mit allem, was das Herz begehrt und was in ihrer Backstube und Konditorei hergestellt wird.

Bäckerei Konditorei Confiserie

Café Haueter

www.haueter-adelboden.ch, 033 673 12 34

jeweils 8–11 Uhr, Anmeldung erwünscht

Erwachsene CHF 35

Kinder CHF 2.50 pro Altersjahr



SPOREN NACH TRAUBEN

Dienstag, 28. August

Weinakademiker Thomas Hari und Pilzkontrolleur Marcel Heger vergleichen ihre Disziplinen: Was wächst wann und wo? Und wie werden die verschiedenen Produkte verarbeitet? Zur parallelen Präsentation der Experten gehören sechs Weine und ein kleines Pilz-Amuse-Bouche.

Weinfachgeschäft Hari AG

weine@hariag.ch, 033 673 30 30
19.30 bis 22 Uhr
CHF 59 pro Person
Mindestalter 16 Jahre



FONDUE UND MEHR...

Freitag, 31. August

Der Fondueplausch im Restaurant Aebi wird erst von einem Themen-«Apéro» mit Philippe Oester-Fretz eröffnet und anschliessend vom Fonduebuch von Lucas Rosenblatt und Erika Lüscher begleitet. Natürlich hat der Käse an diesem Abend einen «waldigen» Touch ...

Restaurant Aebi

www.restaurant-aebi.ch
Reservation erwünscht: 033 673 13 56
Abends ab 18.30 Uhr
Preis exklusiv Getränke CHF 38



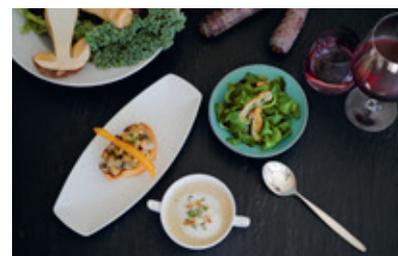
WILD AUF WILD

**Mittwoch und Donnerstag,
29./30. August und 5./6. September,
Freitag, 7. September**

Die Pirsch hat sich gelohnt: Was die Jäger in der Region erlegen, bringt Naturkoch Philippe Oester-Fretz mit Grandezza auf die «Aebi»-Teller – zusammen mit den klassischen Beilagen ein wahrer Waldreigen.

Restaurant Aebi

www.restaurant-aebi.ch
Reservation erwünscht: 033 673 13 56
Mi./Do. mittags ab 12 Uhr, abends ab 18 Uhr, Freitag abends ab 18.30 Uhr



AROMA RUND UMS HOLZ

Freitag, 31. August

Zum Monatsende lässt sich das Küchenteam unter Jürgen Willing erneut vom Bergwald inspirieren und kreiert einen 5-Gänger, der von Pilzen, Beeren, Kräutern und den Aromen des Holzes lebt. Das Menü aus dem Forst wird in den lichtdurchfluteten Räumlichkeiten des Hotels serviert.

Parkhotel Bellevue & Spa Adelboden

Bergwaldmenü für CHF 65
Reservation erwünscht: 033 673 80 00
info@parkhotel-bellevue.ch



EDELBRAND IM GLAS

Samstag, 1. September

Das schmeckt nach mehr: Beim Tasting in der Lounge des Tea Rooms Schmid können die Kunden drei Kostproben aus sechs verschiedenen Whiskysorten auswählen. Beim von Marc Schmid betreuten Event werden neben den Bushmills-Truffles ausserdem noch zwei weitere Whisky-Truffles gereicht.

Tea Room Schmid

033 673 19 51
Kosten: CHF 24.50



KLÄNGE IM BUCH

Samstag, 1. September

Nach dem Nachessen werden im altherwürdigen Restaurant am Aebiweg 11 wieder die Ohren gespitzt. Im Rahmen des Buchzirkels liest Autor Hans-Dieter Fretz aus seiner Novelle «Auch eine Musikgeschichte». Im Anschluss gibt es fürs Publikum noch einen kleinen, gemütlichen Umtrunk.

Restaurant Aebi

www.restaurant-aebi.ch

Reservation erwünscht: 033 673 13 56

Abends ab ca. 20 Uhr



GESCHICHTE UNTER DER SOHLE

Sonntag, 2. September

Warum heisst der «Aebicher» auch «Jahrhundertweg»? Und was wächst und lebt hier entlang der Strecke? Wer mit Roland Teuscher ab Gilbach via «Aebi»-Zvieri Richtung Schermtanne wandert, erfährt mehr rund ums Engstligtal.

Restaurant Aebi

www.restaurant-aebi.ch

Reservation erwünscht:

033 673 13 56

Busbillet ab Adelboden Post,

Busstation um 14.05

Preis CHF 19 exkl. Busbillet



WINZERIN IM ENGSTLIGTAL

Donnerstag, 6. September

Der Thunersee speichert Wärme, der Föhn hebt die Temperatur: Nebst der Sortenwahl sind das gute Voraussetzungen, um in Spiez Spitzenweine zu keltern. Wie die Produktion in einem der höchstgelegenen Rebbergen nördlich der Alpen funktioniert, erklärt die Winzerin vom Rebberg Spiez in einem moderierten Gespräch im «Bellevue». Mit anschliessendem Apéro.

Parkhotel Bellevue & Spa Adelboden

www.parkhotel-bellevue.ch

21 bis 22 Uhr



KULINARISCHER MARKT IN DER «TAVERNE»

Freitag, 7. September

Samstag, 8. September

Auf zum Flanieren: Auch bei dieser Ausgabe von «Adelboden à la carte» darf der kulinarische Markt mit seinen vielfältigen Ständen nicht fehlen. Neben den Hausfrauen der «Alten Taverne» tischen wiederum die Gastgeber von «Hohllebustübli» und «Alpenblick» gross auf.

Alte Taverne

Kosten: CHF 99

www.alte-taverne.ch

Anmeldung unter info@alte-taverne.ch

033 673 25 00



FÖHRE AM GAUMEN

Freitag, 7. September

Ab 16.30 Uhr ist «Apéro-Time» vor dem Café Haueter. Das Programm bleibt dem Motto von «Adelboden à la carte» dabei treu: An der Dorfstrasse wird schliesslich Waldpunsch mit und ohne Alkohol serviert – je nach Wetter kalt oder heiss. Dazu können Besucher Föhrenstangen degustieren.

Bäckerei Konditorei Confiserie

Café Haueter

www.haueter-adelboden.ch,

033 673 12 34



REBER AUF DER BÜHNE

Samstag, 8. September

Der Wald mag schweigen, aber die Musik wird erklingen: Das «Aebi»-Open-air bringt melodische Präsenz ins Tal.

Während Party-Artist Beat Reber vor dem Haus aufspielt, warten andere aber auch mit hoher Braukunst auf: Brauer Jürg Gyger schenkt aus seinem lokalen Bier-Repertoire aus.

Restaurant Aebi

www.restaurant-aebi.ch

Nur bei guter Witterung.

Mittags ab 12 Uhr



Samstag, 8. September

KRAUT IN DER TASSE

Standesgemäss wird «Tea-Time» im Tea Room Schmid gross geschrieben: Hier geniessen die Gäste ihr Heissgetränk aus einem üppigen Sortiment mit 23 Sorten. In charmantem Ambiente vor imposanten Panoramafenstern servieren die Gastgeber süsse und salzige Köstlichkeiten auf der Etagère.

Tea Room Schmid

033 673 19 51

Preis CHF 32 pro Person



WILDBUFFET

Freitag, 7. September

Samstag, 8. September

Hier brauchen sich die Beilagen nicht zu verstecken: Auf den «Des Alpes»-Buffets befindet sich erlesenes Wild in bester Gesellschaft. Ausserdem läutet das Wein-fachgeschäft Hari den Genuss samstags per Degustation ein.

Restaurant Des Alpes

www.desalpes-adelboden.ch

Mehrere Buffets und Dessert CHF 69

Ab 19 Uhr, Degustation am 8. September ab 15 Uhr (kostenlos)

Anmeldung: 033 673 12 24



SÜSSES AUS DEM EISEN

Sonntag, 9. September

Man nehme einen alten Holzofen, einen geschmeidigen Teig und einen kompetenten Koch: Voilà, der nostalgischen Brätzlinachmittag mit Philippe Oester-Fretz ist komplett. Ein wie anno dazumal eingeschenktes Aebi-Kaffee wäre zu dieser Leckerei allerdings auch nicht verkehrt.

Restaurant Aebi www.restaurant-aebi.ch

Reservation erwünscht: 033 673 13 56

Mittags ab 14 Uhr

Kalender à la carte

FREITAG, 24. AUGUST

Alpines im Ambiente, **Brasserie3715**
Menü aus dem Forst, **Hohliebstuebli**
Kochkurs im Plenum, **Restaurant Alpenblick**
Runde in der Brauerei, **trinkbar & vinothek**
Leckerei über Flammen, **Restaurant Aebi**
Teilen im «Cambrian», **The Cambrian**

SAMSTAG, 25. AUGUST

Alpines im Ambiente, **Brasserie3715**
Menü aus dem Forst, **Hohliebstuebli**
Leckerei über Flammen, **Restaurant Aebi**
Teilen im «Cambrian», **The Cambrian**
Teig zum Wochenende, **Bäckerei Konditorei Confiserie Café Haueter**
Feuer unter den Fällern, **Gillstelle im Unterbirg**

SONNTAG, 26. AUGUST

Alpines im Ambiente, **Brasserie3715**
Leckerei über Flammen, **Restaurant Aebi**
Teilen im «Cambrian», **The Cambrian**
Büffet aus den Wipfeln, **Bäckerei Konditorei Confiserie Café Haueter**

MONTAG, 27. AUGUST

Alpines im Ambiente, **Brasserie3715**

DIENSTAG, 28. AUGUST

Menü aus dem Forst, **Hohliebstuebli**
Sporen nach Trauben, **Getränke Hari AG**

MITTWOCH, 29. AUGUST

Menü aus dem Forst, **Hohliebstuebli**
Wild auf Wild, **Restaurant Aebi**

DONNERSTAG, 30. AUGUST

Alpines im Ambiente, **Brasserie3715**
Menü aus dem Forst, **Hohliebstuebli**
Wild auf Wild, **Restaurant Aebi**

FREITAG, 31. AUGUST

Alpines im Ambiente, **Brasserie3715**
Menü aus dem Forst, **Hohliebstuebli**
Runde in der Brauerei, **trinkbar & vinothek**
Teilen im «Cambrian», **The Cambrian**
Fondue und mehr..., **Restaurant Aebi**
Aroma rund ums Holz, **Parkhotel Bellevue & Spa Adelboden**

SAMSTAG, 1. SEPTEMBER

Alpines im Ambiente, **Brasserie3715**
Menü aus dem Forst, **Hohliebstuebli**
Teilen im «Cambrian», **The Cambrian**
Edelbrand im Glas, **Tea Room Schmid**
Klänge im Buch, **Restaurant Aebi**

SONNTAG, 2. SEPTEMBER

Alpines im Ambiente, **Brasserie3715**
Teilen im «Cambrian», **The Cambrian**
Büffet aus den Wipfeln, **Bäckerei Konditorei Confiserie Café Haueter**
Geschichte unter der Sohle, **Restaurant Aebi**

MONTAG, 3. SEPTEMBER

Alpines im Ambiente, **Brasserie3715**

DIENSTAG, 4. SEPTEMBER

Menü aus dem Forst, **Hohliebstuebli**

MITTWOCH, 5. SEPTEMBER

Menü aus dem Forst, **Hohliebstuebli**

Wild auf Wild, **Restaurant Aebi**

DONNERSTAG, 6. SEPTEMBER

Alpines im Ambiente, **Brasserie3715**

Menü aus dem Forst, **Hohliebstuebli**

Wild auf Wild, **Restaurant Aebi**

Winzerin im Engstligtal, **Parkhotel Bellevue & Spa Adelboden**

FREITAG, 7. SEPTEMBER

Alpines im Ambiente, **Brasserie3715**

Menü aus dem Forst, **Hohliebstuebli**

Runde in der Brauerei, **trinkbar & vintothek**

Teilen im «Cambrian», **The Cambrian**

Wild auf Wild, **Restaurant Aebi**

Kulinarischer Markt, **Alte Taverne**

Föhre am Gaumen, **Bäckerei Konditorei Confiserie Café Haueter**

Wildbuffet, **Restaurant Des Alpes**

SAMSTAG, 8. SEPTEMBER

Alpines im Ambiente, **Brasserie3715**

Menü aus dem Forst, **Hohliebstuebli**

Teilen im «Cambrian», **The Cambrian**

Reber auf der Bühne, **Restaurant Aebi**

Kulinarischer Markt, **Alte Taverne**

Kraut in der Tasse, **Tea Room Schmid**

Wildbuffet, **Restaurant Des Alpes**

SONNTAG, 9. SEPTEMBER

Alpines im Ambiente, **Brasserie3715**

Teilen im «Cambrian», **The Cambrian**

Süßes aus dem Eisen, **Restaurant Aebi**

Wasser à la carte

Unberührt, natürlich, einzigartig: Es gibt viele Parallelen zwischen dem Bergwald und dem Adelbodner Mineralwasser. Geschützt vor den Umwelteinflüssen der Zivilisation, schöpft die Quelle ihre Kraft seit jeher aus den Alpen. Der angenehm frische Geschmack ihres Wassers ist seit 70 Jahren so unverwechselbar wie beliebt

– und damit ein würdiger Begleiter für die dritte Ausgabe von «Adelboden à la carte». Die Mineralquellen Adelboden AG belässt ihre «Bergwald»-Sonderedition dabei in ihrer ursprünglichen Reinheit. Dies spiegelt sich auch in der Etikette mit Sujets von Tannen, Wild und Gipfelpanorama.



SOCIAL MEDIA À LA CARTE

Das Geschehen rund um die kulinarische Eventreihe lässt sich auch auf unseren sozialen Kanälen verfolgen:

- #alacarte
- @Adelboden
- @myAdelboden
- myadelboden
- adelboden.ch/alacarte



Standorte à la carte





Tipp à la carte: E-Mountainbike

Per Rad zum Tisch

Der Forst liefert die Zutaten samt imposanter Kulisse: Bei «Adelboden à la carte» prägt der Bergwald nicht nur die Speisekarte der Restaurants, sondern auch den Weg dorthin. Sei es nun ein Mehrgänger im Hohliebestübli, der Grillplausch im «Aebi» oder edles Wild im «Des Alpes» – wer diese oder andere Events ausserhalb des Dorfkerns besuchen möchte, reist bevorzugt per E-Mountainbike an. Denn so lässt sich bereits während der bequemen Fahrt erkunden, was später auf dem Teller landet.

Adelbodens Fachgeschäfte bieten den Besuchern von «Adelboden à la carte» **eine Reduktion von 20% auf die Tagesmiete von E-Mountainbikes** (einfach vor Ort das Stichwort «à la carte» erwähnen). Mehr Informationen zu den Mietstationen und passenden Routen: adelboden.ch/bike

Büschlen Bikesport & more

Schlegelistr. 1 + 3, 3715 Adelboden
+41 (0)33 673 24 60
www.bueschlen-bikesport.ch
info@bueschlen-bikesport.ch

BIKEMOTION ADELBODEN

Dorfstrasse 68, 3715 Adelboden
+41 75 417 42 01
www.bikemotion-adelboden.ch
bikemotion@gmx.ch

Garage Inniger

Bodenstrasse 1, 3715 Adelboden
+41 (0)33 673 22 60



**TALK (Tourismus Adelboden-
Lenk-Kandersteg) AG**

Tourist Center Adelboden

Dorfstrasse 23
CH-3715 Adelboden
Tel. +41 (0)33 673 80 80
info@adelboden.ch
www.adelboden.ch