



Adelboden à la carte

Kulinarische Eventreihe
vom 8. – 17. September 2017



Vorwort à la carte



Im Herbst gelangt die Alp zur Reife, jetzt setzen Sennen, Kühe und Bergkräuter zum Endspurt an. Geschmacklich erreicht das Engstligtal so seinen Zenit – und damit ist wieder Zeit für «Adelboden à la carte». Zum zweiten Mal steht das Lohnerdorf im Zeichen der zehntägigen Event-Reihe, welche die Früchte der lokalen Kulinarik erntet und auf breiter Front präsentiert.

Wenn Gastronomen, Bäcker, Wein- und Käseexperten gleichzeitig loslegen, wenn Degustationsrunden und Marktstände das Dorf prägen, wird allerdings ein Motto benötigt, das die köstliche Vielfalt eint. Dieses Jahr bekommt ein kleines Kraut seinen grossen Auftritt: Es ist der «Müttächölm», der wilde Thymian, der in so vielerlei Hinsicht den Adelbodnern ähnelt. Der Zwergstrauch ist sonnenverwöhnt und an steinigen Steilhängen zu Hause, er wirkt manchmal etwas eigen, zeigt sich aber auch bunt und anpassungsfähig. Zudem entfaltet der «Müttächölm» gerade im September sein intensivstes Aroma. Es ist also der perfekte Botschafter des diesjährigen Programms. Das zeigt sich in den unzähligen Kreationen, in denen er die Haupt- oder Nebenrolle spielt – auf dass er dem Tal seine Würze verleiht.

Urs Pfenninger
Direktor Adelboden Tourismus

Programm à la carte



Coole Drinks

**Freitag, 8. September
bis Sonntag, 17. September**

Jeweils ab 17 Uhr lädt das «Cambrian» zum Apéro mit Aussicht. Hier werden aromatische Cocktails mit wildem Thymian gemixt, hier werden feine Häppchen serviert – so lässt sich der Herbstbeginn im Wintergarten oder auf der Terrasse geniessen.

The Cambrian – Scott's Bar/Wintergarten
www.thecambrianadelboden.com
Reservation ab 4 Personen erwünscht.
033 673 8383
Pro Person CHF 20.– (1 Cocktail/Drink und kleines Apéro Plättli)



Köstliches Trio

**Freitag, 8. September
und Samstag, 9. September**

3 Gastgeber, 3 Konzepte, 3 innovative Küchenteams: In der Alten Taverne können sich Gäste einen Abend lang nicht nur vom Gastgeber, sondern auch von den Chefköchen des «Hohliebestüblis» und des «Alpenblicks» durch den kulinarischen Markt begleiten lassen.

Alte Taverne www.alte-taverne.ch
Jeweils um 19 Uhr
Preis Mehrgänger: CHF 96.–
Anmeldung: info@alte-taverne.ch
oder 033 673 25 00



Wild-Kreationen

**Freitag, 8. September
bis Sonntag, 10. September
Donnerstag, 14. September
bis Freitag, 15. September**

Herbstzeit ist Jagdzeit: Die Ausbeute der Adelbodner Pirsch können Feinschmecker im Restaurant Aebi mittags auf der Sonnenterrasse oder abends am Cheminée geniessen. Am Herd veredelt Philippe Oester-Fretz die Produkte zu duftenden Köstlichkeiten.

Restaurant Aebi www.restaurant-aebi.ch
Reservation erwünscht: 033 673 13 56



Wildes Buffet

**Freitag, 8. September
und Samstag, 9. September**

Das Buffet im Restaurant Des Alpes lässt keine kulinarischen Wünsche offen und bietet nebst feinstem regionalem Wildfleisch mit Rotkraut, Rosenkohl und Spätzle die absoluten Klassiker unter den Beilagen. Am 9. September findet vorgängig gar eine Degustation mit dem Weinfachgeschäft Hari statt.

Restaurant Des Alpes
www.desalpes-adelboden.ch
Vorspeisenbuffet, Warmspeisenbuffet mit Front Cooking und Dessert CHF 69.–
Jeweils ab 19 Uhr, Weidegustation am 9.9. ab 15 Uhr (kostenlos)
Anmeldung: 033 673 12 24



Offizielle Eröffnung à la carte

Samstag, 9. September

Müttächölm-Wasser, Müttächölm-Fondue, Müttächölm-Meringue: Zum Auftakt schöpfen die Organisatoren bereits aus dem Volen und verwöhnen Adelbodens Gäste auf dem Dorfplatz mit leckeren Kreationen zum diesjährigen Motto. Tourismusdirektor Urs Pfenninger verkündet dabei offiziell den Start zur kulinarischen Eventreihe.

Dorfplatz Adelboden www.adelboden.ch
14.30 bis 16.30 Uhr – keine Anmeldung erforderlich



Caviezel meets Tschenten

Samstag, 9. September

Chemiker, Unternehmer, Erfinder und Verkäufer: Rolf Caviezel trägt von all diesen Berufssparten etwas in sich. Hauptsächlich ist er aber Koch – und als solcher besucht er auch die Tschentenalp. Dabei zeigt er auf eindrückliche Art und Weise, dass grosses Küchenkino bereits auf der molekularen Ebene beginnt.

Restaurant TschentenAlp

www.tschentenalp.ch
5-Gänger inkl. Bahnfahrt retour CHF 95.–
Anmeldung: restaurant@tschentenalp.ch
oder 033 673 16 53



Starke Wasser

Samstag, 9. September

Am ersten Wochenende der Event-Reihe sind im Tea Room Schmid die Früchte des Brennkessels im Fokus: Beim Whisky-Tasting stehen sechs verschiedene Sorten an edlen Spirituosen zur Verfügung, von denen sich jeweils drei verkosten lassen.

Tea Room Schmid 033 673 19 51
14 bis 18.30 Uhr, CHF 24.50



Bärner Platte

Samstag, 9. September

Unter dem Motto Bergthymian und zusammen mit Stefan Kläy führt der Berner Spitzenkoch Urs Messerli durch einen kulinarischen Abend. Das modern interpretierte 5-Gang-Menü wird von ausgewählten Weinen aus dem Kanton Bern und angrenzenden Regionen begleitet.

Restaurant Schönbühl

Anmeldung: 033 673 13 36, Ab 19 Uhr,
CHF 130.– inkl. Apéro, Wein, Wasser & Kaffee

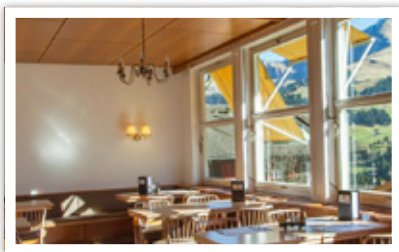


Nostalgischer Nachmittag

Sonntag, 10. September

Wo riecht es nach Rauch und frischem Gebäck? Im Restaurant Aebi. Hier, am Holzofen aus dem 19. Jahrhundert, bäckt Philippe Oester-Fretz mit den alten Eisen Brätzeli nach «Grosis» Rezept. Klar, gibts dazu den guten «Aebi»-Kaffee wie anno dazumal.

Restaurant Aebi www.restaurant-aebi.ch
Reservation erwünscht: 033 673 13 56
ab 14.30 Uhr



Aromatischer Lunch

**Sonntag, 10. September
und Sonntag, 17. September**

«Müttächölm» hält sich selbst am Ruhetag nicht still: Das würzige Kraut setzt im Mittagsmenü des Tea Rooms Schmid seinen Schwerpunkt. Wo und wie das Lippenblütengewächs zum Einsatz kommt, sei an dieser Stelle jedoch noch nicht verraten.

Tea Room Schmid 033 673 19 51



TV-Menü

Mittwoch, 13. September

Bei der kulinarischen Fernseh-Serie «Mini Beiz, dini Beiz» holte sich das Restaurant Aebi dieses Jahr den ersten Platz. Nun können Gäste das Sieger-Grill-Menü noch einmal vor Ort verkosten, und dabei mehr rund um den erfolgreichen SRF-Auftritt erfahren.

Restaurant Aebi www.restaurant-aebi.ch
Reservation erwünscht: 033 673 13 56
ab 18.30 Uhr



Reben-Seminar

Donnerstag, 14. September

In seinem Fachgeschäft macht Weinakademiker Thomas Hari, was er am besten kann: Regionen, Sorten, Trends, Stärken und Schwächen der Schweizer Rebsäfte vermitteln. Ob bei der Degustation von acht Weinen wohl auch Thymian-Noten zu finden sein werden?

Gebrüder Hari AG
weine@hariag.ch, 033 673 30 30
Mindestalter 16 Jahre
Mindestteilnehmerzahl 8 Personen
Pro Person CHF 49.–, 17–19 Uhr



Cleverer Kochkurs

Freitag, 15. September

Bis 10 Teilnehmer, 1 Chefkoch: Björn Inniger vom «Alpenblick» steht an diesem Freitag nicht alleine am Herd. Auch dieses Jahr gibt er bereitwillig Auskunft, wie ein mehrgängiges Menü auf hohem Niveau auch von Laien tadellos gemeistert wird.

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



Löchrige Delikatessen

Freitag, 15. September

Kühe mögen Spezialisten in der Milchproduktion sein, Mani Schmid ist es bei der Veredelung des weissen Golds. Im Parkhotel Bellevue & Spa sind seine Käse die Hauptdarsteller des Buffets. Natürlich darf hier auch ein Laib mit «Müttächölm» nicht fehlen.

Parkhotel Bellevue & Spa Adelboden und Käsespezialitäten Schmid Adelboden
www.parkhotel-bellevue.ch
Anmeldung: 033 673 80 00



Wacholder-Freuden

Samstag, 16. September

In der Alten Taverne lassen sich am zweiten Wochenende der Event-Reihe die Gewürz- und Fruchtnoten unterschiedlicher Schweizer Gins entdecken. Geschichtliche Hintergründe zur Adelbodner Trinkkultur liefert dabei Experte Thomas Hari.

Alte Taverne www.alte-taverne.ch
033 673 25 00
Degustation und Vortrag 17 und 18 Uhr,
ohne Anmeldung.



Bier-Degustation

Freitag, 15. und Samstag, 16. September

Die Brauerei Bär Bier ist die erste und einzige Brauerei in Adelboden – und sie hat eigens für «Adelboden à la carte» einen Hopfensaft mit Thymian lanciert. Neben der kostenlosen Degustation dieses Getränks stehen weitere sieben spannende Sorten zur Auswahl.

trinkbar & vinothek www.trinkbar.be
033 673 22 27, ab 17 Uhr

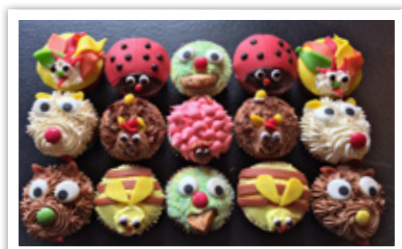


Jahrhundertweg «Aebi-Cher»

Samstag, 16. September

Nach der Busfahrt ins Gilbach folgt ein kurzer Fussweg ins Restaurant Aebi zum währschaftigen Zvieri, bevor es weiter Richtung Schermtanne geht. Die Wanderung führt Roland Teuscher an – nur wenige wissen mehr über Flurnamen, Flora und Fauna des Engstlgtals.

Restaurant Aebi www.restaurant-aebi.ch
Reservation erwünscht 033 673 13 56
Preis CHF 19.– exkl. Busbillet ab Adelboden-Post, Busstation um 14.30 Uhr



Muffin-Varianten

Samstag, 16. September

Unverziert wirken die kleinen Törtchen recht banal. Mit wenigen Handgriffen können Kinder im Tea Room Schmid jedoch eigene, bunte Cupcakes daraus kreieren. Der Kreativität ist an diesem Nachmittag keine Grenzen gesetzt. Und gut schmecken tun die Werke natürlich auch.

Tea Room Schmid

Anmeldung: 033 673 19 51
oder contact@tearoom-schmid.ch
CHF 10.– pro Kind
Jeweils 13.30, 14.30, 15.30 und 16.30 Uhr



Meet – Greet – Eat

Samstag, 16. September

Die Berner Mundartband Bubi Eifach sorgt für Furore in der Schweizer Musikszene. Im Restaurant Schönbühl führen Sänger Bubi Rufener, Gitarrist Oli Hartung und Gastgeber Stefan Kläy durch einen Abend samt 5-Gänger mit «Müttächölm» und rockigen Einlagen.

Restaurant Schönbühl

info@schoenbuehl-adelboden.ch
Ab 19 Uhr
CHF 130.– pro Person inkl.
Menü, Apéro & Konzert
Reservierungen: 033 673 13 36



Buchzirkel

Sonntag, 17. September

231 Jahre alt ist das «Aebi»-Haus – genau das richtige Ambiente für spannende Geschichten: Autor Hans-Dieter Fretz liest hier aus seinem Roman, und selbstverständlich kommen die Zuhörer auch in den Genuss von einem kleinen Imbiss.

Restaurant Aebi www.restaurant-aebi.ch
Reservation erwünscht: 033 673 13 56
ab 14 Uhr

Kalender à la carte

Freitag, 8. September

Cooler Drinks, **The Cambrian – Scott's Bar/Wintergarten**
Köstliches Trio, **Alte Taverne**
Wild-Kreationen, **Restaurant Aebi**
Wildes Buffet, **Restaurant Des Alpes**

Samstag, 9. September

Offizielle Eröffnung à la carte, **Dorfplatz Adelboden**
Caviezel meets Tschenten, **Restaurant TschentenAlp**
Cooler Drinks, **The Cambrian – Scott's Bar/Wintergarten**
Köstliches Trio, **Alte Taverne**
Wild-Kreationen, **Restaurant Aebi**
Wildes Buffet, **Restaurant Des Alpes**
Starke Wasser, **Tea Room Schmid**
Bärner Platte, **Restaurant Schönbühl**

Sonntag, 10. September

Cooler Drinks, **The Cambrian – Scott's Bar/Wintergarten**
Wild-Kreationen, **Restaurant Aebi**
Nostalgischer Nachmittag, **Restaurant Aebi**
Aromatischer Lunch, **Tea Room Schmid**

Montag, 11. September

Cooler Drinks, **The Cambrian – Scott's Bar/Wintergarten**

Dienstag, 12. September

Cooler Drinks, **The Cambrian – Scott's Bar/Wintergarten**

Mittwoch, 13. September

Cooler Drinks, **The Cambrian – Scott's Bar/Wintergarten**
TV-Menu, **Restaurant Aebi**

Donnerstag, 14. September

Cooler Drinks, **The Cambrian – Scott's Bar/Wintergarten**
Wild-Kreationen, **Restaurant Aebi**
Reben-Seminar, **Gebrüder Hari AG**

Freitag, 15. September

Cooler Drinks, **The Cambrian – Scott's Bar/Wintergarten**
Wild-Kreationen, **Restaurant Aebi**
Cleverer Kochkurs, **Restaurant Alpenblick**
Löchrige Delikatessen, **Parkhotel Bellevue & Spa und Käsespezialitäten Schmid**
Bier-Degustation, **trinkbar & vintothek**

Samstag, 16. September

Cooler Drinks, **The Cambrian – Scott's Bar/Wintergarten**
Wacholder-Freuden, **Alte Taverne**
Jahrhundertweg «Aebi-Cher», **Restaurant Aebi**
Muffin-Varianten, **Tea Room Schmid**
Meet – Greet – Eat, **Restaurant Schönbühl**
Bier-Degustation, **trinkbar & vintothek**

Sonntag, 17. September

Cooler Drinks, **The Cambrian – Scott's Bar/Wintergarten**
Buchzirkel, **Restaurant Aebi**
Aromatischer Lunch, **Tea Room Schmid**

«Müttächölm» à la carte

Zehntägiger Dauerbrenner

«Adelboden à la carte» verfügt über ein dichtes Programm aus einmaligen Anlässen. Doch auch kulinarische Kontinuität wird im September gross geschrieben: Der «Müttächölm» bleibt nämlich in Produkten und Angeboten präsent, welche während der gesamten zehn Tage erhältlich sind. Dazu gehört etwa der mit Bergthymian gefüllte Brie de Meaux im Restaurant Alpenblick. Ebenfalls immer erhältlich ist die gebrannte Creme mit «Müttächölm» im Parkhotel Bellevue & Spa. Dort wird zusätzlich aber noch täglich ein anderer Gang des Menü-Marché mit diesen Kräutern veredelt. Auf der Tschentenalp schliesslich rundet Gastgeber Marco Künzli seine Gerichte jeweils mit

Thymian-Senf ab und auch das Hohlleibstübli und weitere Betriebe kreieren täglich einen Gang mit dem wilden Kraut. Neben den Köchen sorgen aber auch Engstlitaler Bäcker und Confiseure für Langzeit-Leckereien: Nadja Bieri vom Tea Room Schmid holt luftige «Müttächölm»-Meringues aus dem Ofen, während Haueters fleissig Grisini, Truffes und Grillbrot mit Thymian kombinieren. Wie bei der ersten Ausgabe von «Adelboden à la carte» ist zudem die Mineralquellen Adelboden AG mit an Bord: Um den Durst nach all den Leckereien zu löschen, wurde dieses Jahr extra ein Tafelwasser mit dem Aroma der Gewürzpflanze kreiert.



Social media à la carte

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

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



Standorte à la carte





Tipp à la carte: E-Mountainbike

Genussvoll biken

Geniessen kann man bei «Adelboden à la carte» nicht nur die kulinarischen Höhenflüge an den zahlreichen Events, sondern auch bereits den Weg dahin. Ob Bärner Platte im Restaurant Schönbühl, Wild-Kreationen in den Restaurants Aebi und Des Alpes, ein Müttächölm-Dessert im Hohliebestübli oder Thymian-Senf auf der Tschententalp – sämtliche Lokalitäten sind bequem mit dem E-Mountainbike erreichbar. Wieso also den Besuch von «Adelboden à la carte» nicht gleich zu einem genussvollen Tagesausflug auf zwei Rädern ausbauen?

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: www.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
bikemotion@gmx.ch
+41 75 417 42 01

Garage Inniger

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



Adelboden Tourismus

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