

## Winter im Adler

### Moules in verschiedenen Variationen:

Moules marinières (VSP 16.50 / HG 24.50)  
mit Weisswein und Kräutern

Moules au Pastis (VSP 18.00 / HG 26.00)  
mit Pastisrahmsauce

Moules et Crevettes au Curry (VSP 22.00 / HG 35.00)  
mit Weisswein-Currysauce und Black Tiger-Crevetten (1 Stk. / 3 Stk.)

Beilage : Frites 6.00



### oder unser saisonales Adler-Menü

Lassen Sie sich überraschen:

3 Gänge Fr. 65.00

Vorspeise / Hauptgang / Dessert oder Käse

4 Gänge Fr. 79.00

Kalte Vorspeise / warme Vorspeise /  
Hauptgang / Dessert oder Käse

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir das  
Menü nur tischweise servieren können.

Wünschen Sie die passende Weinbegleitung  
zum Menü?

3 Glas CHF 27.00

4 Glas CHF 36.00



## Vorspeisen und Salate

Lachsforellen-Ceviche auf Kohlrabi-Granny Smith-Carpaccio	20.00
Nüsslisalat nature	14.00
Nüsslisalat mit Ei	15.00
Nüsslisalat mit Speck und Brotcroûtons	16.00
Nüsslisalat mit gebratenen Kalbsleberli	22.00
Rindstatar „Maison“ mit Toast von mild bis scharf	20.00
als Hauptgang	32.00
Bunter Blattsalat	11.00
Gemischter Salat - verschiedene Rohkostsalate und Blattsalat	14.00



## Suppen



Rotkohlsuppe mit Polenta-Croûtons	14.00
Orangen-Fenchelsuppe mit gebratener Lachsforelle	17.00

## vegetarisch



Sämiger Randenrisotto mit Feta-Baumnuss-Cremolata	25.00	32.00
Spätzlipfanne an Käserahmsauce mit Gemüse und sautierten Pilzen	23.00	29.00



## Fisch

Ganze Zitronen-Kräuter-Forelle von der Fischzucht Violenbach auf Wurzelgemüse und Bratkartoffeln	38.00
Moules-Festival wie oben	
Tagesfisch je nach Angebot – fragen Sie unsere Servicemitarbeiter	Tagespreis



## Klassiker

### vom Schwein:

Schweinsbratwurst „vom Brüederli“ an Zwiebelsauce, goldbraune Rösti	26.00
Schnitzel Wiener Art, Pommes Frites, Gemüse	32.00
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und würzigem Käse, Pommes Frites, Gemüse	38.00

### vom Kalb:

Schnitzel Wiener Art, Pommes Frites, Gemüse	46.00
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und würzigem Käse, Pommes Frites, Gemüse	44.00
Rahmschnitzel mit Butternüdeli, Gemüse	46.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit goldbrauner Rösti	44.00
Kalbsleberli Madère mit goldbrauner Rösti	42.00



### vom Rind:

Schweizer Rindsfilet wie es Ihnen gefällt mit Sauce und Beilage nach Wahl:	
Tournedos	64.00
Chateaubriand für 2 Personen serviert in zwei Gängen	Preis pro Person 68.00
Saucen pro Gang eine am Tisch: Pfeffersauce, Béarnaise oder mit Kräuterbutter Beilagen: Pommes Frites, Risotto, Bratkartoffeln oder Spätzli	
Stroganoff mit Peperoni, Essiggurken, Champignons und Sauerrahm Hausgemachte Spätzli	52.00

Haben Sie Allergien oder Intoleranzen? Bitte teilen Sie Ihr Anliegen bei der Bestellung unseren Servicemitarbeiterinnen mit. Gerne informieren wir Sie über die Zusammensetzung unserer Gerichte.

Fleischdeklaration: Schwein, Kalb, Rind aus der Schweiz.

Fischdeklaration: wenn immer möglich sind die Süßwasserfische aus der Schweiz, Moules aus Frankreich, Black Tiger Crevetten aus Vietnam.



## Hausgemachte und andere Desserts

Crème Catalane   Thymian   Zitrone- die Überflämmte		15.00
Mango-Passionsfurchtparfait garniert   Korallenriff		16.00
Apfel-Zimt-Tiramisu		14.00
Vermicelles mit Meringue und Rahm		12.00
- kleine Portion		9.00
Coupe Nesselrode		15.00
Gerührter Eiskaffee mit Kirsch		12.00
Café Gourmand (Café / Espresso mit einer süssen Kleinigkeit)		10.00
Linzer- oder Holländertorte aus der Brüderli Hausbäckerei	Stk.	6.00
Mögen Sie affinierten Käse?		16.00
Eine Auswahl von drei Rohmilch-Käsen		