



Hotel-Restaurant

Gasthof Adler

Familie Beate Meyer-Saurer



Vorspeisen & Suppen

Grosser Teller **Bärlauchcrèmesuppe**^{10 11} mit 8.00
gebratenem **Scampis**¹⁷ klein ohne Scampis 5.00

Crème à l'ail sauvage et scampi rôti

Hausgebeizter **Graved Lachs**¹⁷ mit Dill, 13.50
mit kalter **Bärlauchsauce**^{10 11} und Salatbouquet
Toast und Butter^{10 11}

Gravlax de Saumon à l'aneth frais fait maison
Sauce aux l'ail sauvage à la crème et bouquet de salade
Toast et Beurre

Unser Spargel-Menu € 44,00

Grüß aus der Küche Amuse bouche



Feine Bärlauchcremesuppe

Crème a l'ail sauvage



Salate der Saison Salade mêlée



Lammfilet natur gebraten mit frischen Spargeln und

Sauce Hollandaise serviert mit

in Butter gewschwenkten Kartoffeln

Filet d'agneau rôti

servie avec d'Aspgerges et Sauce Hollandaise

Pommes de terre au beurre

Hauptgang

Plat Principal

€ 32,00



Creme Brûlée mit Erdbeersorbet

Creme brûllée et sorbet fraise

Menu ohne Suppe / sans soup 41,00



Hotel-Restaurant

Gasthof Adler

Familie Beate Meyer-Saurer



Gerichte mit
Markgräfler –
Les asperges du



Spargel
Markgräflerland

1 Portion frischer Stangenspargel mit
1 portion des asperges avec

zerlassener **Butter** oder beurre fondu ou

Mayonnaise oder mayonnaise fait maison ou

Holländische Sosse sauce hollandaise,

- serviert mit **Kartoffeln oder Kratzete** und 22.00
buntem Salatteller
servie avec pommes de terre au beurre ou Kratzete
et salade mêlée

- serviert mit **Kartoffeln oder Kratzete** und 26.50
Schinkenplatte mit gekochtem und rohem Schinken
servie avec pommes de terre au beurre ou Kratzete
(crêpes), assiettes avec jambon cuit et cru



Hotel-Restaurant

Gasthof Adler

Familie Beate Meyer-Saurer



Gerichte mit
Markgräfler –
Les asperges du



Spargel
Markgräflerland

1/2 Portion frischer Stangenspargel mit
1/2 Portion des asperges avec

- einem Rumpsteak a Rumpsteak 26.00
- einem paniertem Kalbsschnitzel 26.00
escalope de veau viennoise
- einer Forelle „Müllerin“ 26.00
La truite fraîche meunière

zerlassener Butter und in Butter geschwenkten Kartoffeln
beurre fondu et pommes de terre au beurre

Gebrautes Zanderfilet mit frischem 26.50
Stangenspargel und Sauce Hollandaise überbacken
dazu servieren wir in Butter geschwenkte Kartoffeln
Filet de sandre rôtie
gratinee avec asperges et Sauce Hollandaise
servie avec pommes de terre au beurre