

# Adler

GASTHOF | HOTEL  
RESTAURANT

Herzlich Willkommen, schön dass Sie hier sind!

Mit viel Freude und Kreativität zaubert unser Küchenteam unter Leitung des gebürtigen Pfälzers Frank Lenhart feine Gerichte auf den Teller. Saisonal und unbedingt frisch – so beschreibt der Küchenmeister selbst die Richtlinien der Kochkunst.

Unterstützt durch den früheren, aus der Loire stammenden, französischen Chefkoch Alain Cheron der sogar schon seit 37 Jahren im Betrieb ist. Bitte lassen Sie es uns wissen, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein. Die komplette Speisekarte steht auch für Bestellungen außer Haus zur Verfügung.

Genießen Sie entspannt die Echtheit und Herzlichkeit von unserem Serviceteam und fühlen Sie sich wie zu Hause.

Ihr Gastgeberin Beate Meyer-Saurer und das Adlerteam

P.S. Gerne stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten bei Familienfeiern, kleinen Trauungen und Firmenevents zur Verfügung.

## Suppen und Vorspeisen

<b>Consommé</b> <sup>F</sup> mit <b>Flädle</b> /aux crêpes en julienne	6.50
Teller mit feiner <b>Kürbiscremesuppe</b> <sup>E, F</sup> , karamellisierte Kürbiskerne, Kürbiskernöl Soupe de potiron, graines caramélisées, huile vierge de potiron	7.50
<b>Kleiner Salatteller</b> mit Hausdressing* / Salade mêlée <b>V</b>	6.50*
<b>Beilagensalat</b> mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement <b>V</b>	4.50*
<b>3erlei Probiererle, Ziegenkäse-Crème brûlée</b> <sup>B</sup> , feiner hausgebeizter <b>Lachs</b> <sup>l</sup> mit Salatbouquet, und ein <b>Schluck Kürbiscremesuppe</b> <sup>B, F</sup> mit Sahnehaube 3 Variation, G Crème brûlée au fromage de chèvre, Gravlax de saumon et bouquet de salade, Mini-Crème de potiron, chantilly	13.50

## Vorspeisen

Feiner <b>hausgebeizter Lachs</b> mit <b>Dillsensauce</b> und Salatbouquet 'Gravlax de saumon' fait maison, sauce moutarde à l'aneth, bouquet des salades	13.50
<b>Zwei in Olivenöl gebratene Gambas, Orangerisotto</b> Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum, Krustentiersauce Deux crevettes géantes rôties/huile d'olive/ risotto aux oranges/ tomates/basilic/l'ail/risotto aux oranges/Sauce crustacé	14.00

## innovativ

<b>Risotto mit gebratenen Pilzen</b> und frischem Gemüse <sup>B, F</sup> <b>V</b> Risotto/champignons rôties/légumes fraîches	19.50*
Geschmortes <b>Lammhäxle an Rosmarinjus</b> <sup>E, F</sup> Geschältes Ratatouille, Kartoffeln Jarrett d'agneau braisé/Jus romarin/ratatouille/pommes de terre	24.00
Geschmorte, zarte <b>Ochsenbäckchen</b> an kräftiger Rotweinsauce <sup>E, F</sup> saisonales Gemüse <sup>B, E, 10</sup> , Butterspätzle <sup>C, E</sup> Joue de bœuf/Sauce au vin rouge/spetzli fait maison	26.00
<b>Fangfrisches Fischfilet</b> je nach Tagesangebot, natur gebraten Balsamico-Rotweinjus, Gemüse-Risotto <sup>B, F</sup> Poisson promotion du marché/sauce aigre/risotto aux légumes/ bouquet des légumes	30.00
<b>Hirschkalbsrücken rosa gebraten</b> , Cassis Sauce, Preiselbeerbirne serviert mit <b>Rotkraut mit Maronen</b> und <b>Butterspätzle</b> <sup>C, E</sup> Selle de Biche rôtie, Sauce Cassis, Poire farcie d'airelles rouges, choux rouges aux marrons, spetzli fait maison	34.00

# Adler

GASTHOF | HOTEL  
RESTAURANT

## Cocktails

- Aperol-Spritz <sup>F, 11</sup> (Aperol, Sekt, Soda) 6.50  
 Alkoholfreier Cocktail <sup>F, 10</sup> 6.50

## Tradition

- Rinderfiletwürfel 'Stroganoff'** <sup>B, E, F</sup> mit Butterspätzle <sup>C, E</sup> 23.00  
 Émincé de filet d'boeuf Strogoff, spetzli fait maison

- Rumpsteak 230 g, natur gebraten, \*** 29.00  
 Kräuterbutter <sup>B</sup> oder überbacken mit Rindermark-Walnußkruste <sup>E</sup>  
 Saisonales Gemüse <sup>B, E, 10</sup>, Pommes  
 Steak de boeuf grillé,  
 beurre aux fines herbes ou gratiné aux moelles de boeuf et noix,  
 bouquet des légumes/frites

## trifft Moderne

- GELBES THAI CURRY** (rassig/piquante) 18.00\*  
 Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse, Kokosmilch,  
 Basmatireis (mit mehr Gemüse auch als **V\* oder VEGAN** möglich)  
 Poulet rôti/légumes fraîche/lait de coco/riz basmati

- Flank Steak** mit Röstzwiebeln & Kräuterbutter <sup>B</sup>, 28.00  
 Bohnen im Speckmantel <sup>E, 10</sup> und Pommes  
 Bavette de Flanchette/ oignons/beurre aux fines herbes/  
 haricots verts/frites

\* ? **Niedere Gartemperatur x längere Garzeit = mehr Genuss!**

Die mit **V\*** markierten Gerichte sind **vegetarisch!**

### Übersicht der

#### Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoffe
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 geschwefelt
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Farbstoff
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 mit Säuerungsmittel
- 8 chininhaltig
- 9 koffeinhaltig
- 10 mit Phosphat

#### Allergene:

- A Milch & -erzeugnisse  
 B Lactose  
 C Eier & -erzeugnisse  
 D Schwefeldioxid & Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben  
 E Glutenhaltig, Getreide & -erzeugnisse,  
 E Weizen, E1 Roggen,  
 E2 Gerste, E3 Hafer, E4 Dinkel,  
 E5 Kamut  
 F Sellerie  
 G Krebstiere & -erzeugnisse  
 H Fisch & -erzeugnisse  
 I Senf & -erzeugnisse  
 J Erdnuss & -erzeugnisse  
 K Soja & -erzeugnisse

- L Weichtiere  
 M Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queensland Nuss)  
 N Sesamsamen  
 O Lupinen

\*Hausdressing: Vinaigrette - Italienisches Dressing (Knoblauch, 1 Senf, Zwiebeln)

Es können sich Spuren von Nüssen oder Sesam in unseren Gerichten enthalten.

## Handwerk

<b>Zwei Panierte Schweineschnitzel</b> <sup>C, E</sup> mit Pommes frites		14.00
L'escalope de porc panée, frites	klein	12.00
<b>½ Hähnchen</b> Nach Art des Hauses mit Pommes frites		13.00
<b>½ Knoblauch-Hähnchen</b> <sup>B</sup> mit Pommes frites		14.00
½ Poulet (ou à l'ail) avec frites		
<b>Saure Leberle</b> <sup>E, F</sup> mit Bratkartoffeln / Foie d'bœuf émince, sauce aigre		13.00
<b>Kalbsrahmgeschnetzeltes</b> 'Zürcher Art' <sup>B, E, F</sup> mit Butterspätzle <sup>C, E</sup>		22.00
Émincé de veau à la zurichoise, spetzli fait maison		
<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>C, E</sup> (vom Kalb) mit Pommes frites		22.00
L'escalope de veau viennoise, frites		
<b>'Cordon Bleu'</b> : Gefülltes Kalbsschnitzel <sup>C, E</sup> (Schinken <sup>10</sup> , Käse), Saisonales Gemüse <sup>B</sup> , Kroketten <sup>C, E</sup> L'escalope de veau farcie (jambon, fromage), Légumes du Marché, croquettes		26.00
Portion Bratensoße <sup>E, F</sup> / Rahmsoße <sup>B, E, F</sup>		2.00
<b>Rinderfilet 250g</b> , rosa gebraten, Sauce Café de Paris <sup>B, E, F</sup> *		34.00
Saisonales Gemüse <sup>B</sup> , Kartoffelgratin <sup>B</sup>		
<b>leicht und knedeig</b>		
<b>Salatplatte</b> mit verschiedenen Salaten*		
- <b>gebratener Hähnchenbrust</b> und feiner <b>Aioli-Sauce</b> <sup>C, I</sup>		17.50
- magrêt de poulet rôti, Sauce Aioli		
- zwei <b>panierten Schweineschnitzeln</b> <sup>C, E</sup> deux escalope de porc panée		15.00
<b>Straßburger Wurstsalat*</b> (aus Kalbslyoner <sup>10</sup> , mit Emmentaler Käse), <b>Brot</b>		9.00
La salade de cervelas à la strasbourgeoise (avec fromage coupé en julienne), pain		
<b>mit Salaten garniert</b> , Brot ou garnie de salades, pain		11.50

(Weitere sommerliche Gerichte finden Sie auf unseren Tafeln.)