

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Handwerk

Zwei Panierte Schweineschnitzel ^{C, E} mit Pommes frites		14.00
L'escalope de porc panée, frites	klein	12.00
½ Hähnchen Nach Art des Hauses mit Pommes frites		13.00
½ Knoblauch-Hähnchen ^B mit Pommes frites		14.00
½ Poulet (ou à l'ail) avec frites		
Saure Leberle ^{E, F} mit Bratkartoffeln / Foie d'boeuf émince, sauce aigre		13.00
Kalbsrahmgeschnetztes 'Zürcher Art' ^{B, E, F} mit Butterspätzle ^{C, E}		22.00
Émincé de veau à la zurichoise, spetzli fait maison		
Wiener Schnitzel ^{C, E} (vom Kalb) mit Pommes frites		22.00
L'escalope de veau viennoise, frites		
' Cordon Bleu ': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse), Saisonales Gemüse ^B , Krokette ^{C, E} L'escalope de veau farcie (jambon, fromage), Légumes du Marché, croquettes		26.00
	Portion Bratensoße ^{E, F} 2.00 / Rahmsoße ^{B, E, F} 3.00	
* Rinderfilet 250g , rosa gebraten, Sauce Café de Paris ^{B, E, F}		34.00
Saisonales Gemüse ^B , Kartoffelgratin ^B		

KuPter

Salatplatte mit verschiedenen Salaten*		
- gebratener Hähnchenbrust und feiner Aioli-Sauce ^{C, I}		17.50
- magrêt de poulet rôti, Sauce Aioli		
- zwei panierten Schweineschnitzeln ^{C, E} deux escalope de porc panée		15.00
Straßburger Wurstsalat * (aus Kalbslyoner ¹⁰ , mit Emmentaler Käse), Brot		9.00
La salade de cervelas à la strasbourgeoise (avec fromage coupé en julienne), pain		
mit Salaten garniert , Brot ou garnie de salades, pain		11.50