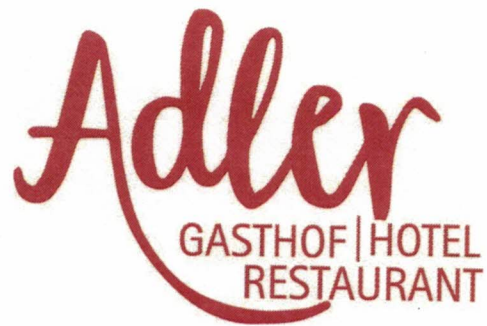




Herzlich Willkommen, schön dass Sie hier sind!

Mit viel Freude und Kreativität zaubert unser Küchenteam unter Leitung des gebürtigen Pfälzers Frank Lenhart feine Gerichte auf den Teller.

Saisonal, frisch und weitgehendst regional – 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 39 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 im Sommer unser Restaurant und die Gartenterrasse und in den Wintermonaten unser Chalet für Familienfeiern, kleinen Trauungen und Firmenevents zur Verfügung.

Suppen und Salate

Consommé^F mit Flädle/aux crêpes en julienne	6.50
Spargelcrèmesuppe^B mit Sahnehaube und Schnittlauchöl V Crème d'asperges, chantilly et huile des ciboulettes	7.00*
Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade mêlée V	6.50*
Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement V	5.00*

Vorspeisen

Hausgebeizte Lachsrose, Spargelsalat mit Kräutern, Radieschen, und Tomaten mariniert, Wachtelei, **Spargelmuffin** V 12.00*

Fleur de Saumon fumé/salade d'asperges/vinaigrette aux radis-tomate-fines herbes/œuf de caille/muffin aux asperges

3ERLEI PROBIERERLE – Spargel-Crème brûlée, Spargelcremesüppchen, Spargelterrinen im RauchlachsmanTEL V 14.00*

Crème brûlée d'asperges, Crème d'asperges, Terrine d'asperges aux Saumon fumé

Saisonales

Neueburger Amelette Wickel mit gekochtem Schinken und **Spargel** gefüllt – auch vegetarisch mit Zucchini statt Schinken – Sauce Hollandaise 23.00

Hausgemachte Nudeln à la Creme/ gebratener **Spargel** / Morcheln / Kräuter / Parmesan V 25.00*

Krosse Maispouardenbrust, saftig gebraten, 28.00
Portweinjus ^{B, E, F}, auf **Spargelragout, Bärlauch-Kroketten**

Auf der Haut gebratener Zander auf weißem **Spargelragout** mit 36.00
Morcheln, Beurre blanc mit Zitrusaromen, neue Kartoffeln

Kleines Kalbsrückensteak (160 Gramm) mit **Spargel**, 42.00
Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln

Portion Spargel (350 Gramm) mit Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln oder Kratzete	28.00
---	-------

dazu servieren wir

gemischter Schinken	7.50
----------------------------	------

kleines Kalbsschnitzel paniert	10.00
---------------------------------------	-------

Argentinisches Rumpsteak (180 Gramm)	16.00
---	-------

Alle Grammangaben sind im Rohgewicht gewogen.

Aperitif.

Aperol-Spritz ^{F, 11} (Aperol, Sekt, Soda)

6.70

Alkoholfreier Cocktail ^{F, 10}

6.70

frische Forellen aus Schweighof
aus Schweighof von der Forellenzucht Günther

Forelle 'Müllerin' ^{B, E} oder 'Blau', in Butter geschwenkten Kartoffeln

21.00

La truite fraîche meunière ou 'au bleu', beurre, pommes de terre

mit Mandeln / aux amandes

22.00

Tradition

* Rumpsteak 230 g, natur gebraten,

28.00

Kräuterbutter ^B oder Pfeffersoße ^E, Saisonales Gemüse ^{B, E, 10}, Pommes

Steak de bœuf grillé 230 g,

beurre aux fines herbes ou sauce au poivre, bouquet des légumes/frites

trifft Moderne

Lammhäxle mit Rosmarinjus ^E, Blattspinat und in Butter gebratenen

27.00

Kartoffeln

GELBES THAI CURRY ^B (rassig/piquante)

19.50*

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

** niedere Gartemperatur * längere Garzeit =
mehr Genuss*

Die mit **V*** markierten Gericht sind **vegetarisch!**

Übersicht der

Zusatzstoffe:

Allergene:

1 mit Konservierungsstoffe	A Milch & -erzeugnisse	E Weizen, E1 Roggen,	L Weichtiere
2 mit Antioxidationsmittel	B Lactose	E2 Gerste, E3 Hafer, E4 Dinkel,	M Schalenfrüchte (Mandel,
3 geschwefelt	C Eier & -erzeugnisse	E5 Kamut	Haselnuss, Walnuss, Cashew,
4 mit Geschmacksverstärker	D Schwefeldioxid &	F Sellerie	Pecannuss, Paranuss, Pistazie,
5 mit Farbstoff	Sulfide in einer	G Krebstiere & -erzeugnisse	Macadamianuss und
6 mit Süßungsmittel	Konzentration von mehr	H Fisch & -erzeugnisse	Queensland Nuss)
7 mit Säuerungsmittel	als 10mg/kg bzw. 10mg/l,	I Senf & -erzeugnisse	N Sesamsamen
8 chininhaltig	als S02 angegeben	J Erdnuss & -erzeugnisse	O Lupinen
9 koffeinhaltig	E Glutenhaltig, Getreide	K Soja & -erzeugnisse	
10 mit Phosphat	& -erzeugnisse,		

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

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

Handwerke

Zwei Panierte Schweineschnitzel ^{C, E} mit Pommes frites	16.00
L'escalope de porc panée, frites	klein 14.00
½ Hähnchen Nach Art des Hauses mit Pommes frites	15.00
½ Knoblauch-Hähnchen ^B mit Pommes frites	16.00
½ Poulet (ou à l'ail) avec frites	
Saure Leberle ^{E, F} mit Bratkartoffeln / Foie d'boeuf émince, sauce aigre	15.00
Kalbsrahmgeschnetztes 'Zürcher Art' ^{B, E, F} mit Butterspätzle ^{C, E}	23.00
Émincé de veau à la zurichoise, spetzli fait maison	
Wiener Schnitzel ^{C, E} (vom Kalb) mit Pommes frites	24.00
L'escalope de veau viennoise, frites	
'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse),	28.00
Saisonales Gemüse ^B , Kroketten ^{C, E} L'escalope de veau farcie	
(jambon, fromage), Légumes du Marché, croquettes	
Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F}	2.00
Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F}	3.00

Salate der Saison

Salatplatte mit verschiedenen Salaten*	
- gebratener Hähnchenbrust und feiner Aioli-Sauce ^{C, I}	17.50
- magrèt de poulet rôti, Sauce Aioli	
- zwei panierten Schweineschnitzeln ^{C, E} deux escalope	
de porc panée	16.50
Straßburger Wurstsalat* (aus Kalbslyoner ¹⁰ , mit Emmentaler Käse), Brot	10.00
La salade de cervelas à la strasbourgeoise	
(avec fromage coupé en julienne), pain	
mit Salaten garniert , Brot ou garnie de salades, pain	12.50

(Weitere saisonale Gerichte finden Sie auf unseren Tafeln.)