

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Vorspeisen

3erlei Köstlichkeiten - Hausgebeizter **Lachs** mit Dillsenfauce ^{C/} 14.50
Schluck **Pfifferlingcrèmesuppe** ^{B, E/} **Ziegenfrischkäse Crème Brûlée** ^B
Gravlax-de saumon sauce moutarde à l'aneth/mini-crème d'girolles/
Crème Brûlée au fromage de chèvre

Hausgebeizter Lachs mit Honigsenfauce und Salatbouquet 14.50
Saumon marinée fait maison/sauce miel-moutarde/bouquet de salade

Tradition

Schweinefilet am Stück gebraten, Pfifferlinge in Rahm 28.00
Saisonales Gemüse, Butterspätzle ^{C, E}

Filet de porc rôti entier, girolles fraîches à la crème, Légumes du Marché,
Spetzli fait maison

Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art', 18.00
(Champignonsauce mit Schinken ^{B, E, F, 10}), Butterspätzle
L'escalope de porc rôti, sauce aux champignons et jambon cru,
Spetzli fait maison

Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/ 16.00
Foie d'bœuf émincé, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre
Unser Mittagsmenü sowie weitere saisonale Gerichte finden
Sie auf unseren Tafeln.

GELBES THAI CURRY ^B (rassig/piquante) **V*** 19.50*
Viele frisches, gebratenes Gemüse, Kokosmilch, Basmatireis (**VEGAN** möglich)
Légumes fraîche/lait de coco/riz basmati

***Rumpsteak 230 g, natur gebraten,** 29.50
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

*niedere Gartemperatur x längere Garzeit = mehr Genuss

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