

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Aperol

Aperol-Spritz ^{F, 11} (Aperol, Sekt, Soda)	7.50
Alkoholfreier Cocktail ^{F, 10} (Sanbitter, Bitter Lemon, Orangensaft)	6.50
Erfrischender Eistee, hausgemacht (Alkoholfrei)	0,35 4.50

Vorspeisen

Pulpo gebraten in Olivenöl mit Chorizo, Fenchel, Knoblauch, Chili, Passionsfruchtgel und gebratenem Chicorée 18.50

Rote Bete Carpaccio mit hauchdünnem Hirschschinken und Ziegenfrischkäse^B, karamellisierten Walnüssen und Birnenspalten^B
Carpaccio de betterave rouge, jambon de cerf, fromage de chèvre, noyer caramélisées, poire 16.00

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

Tradition
Hausgemachte Semmelknödel auf Kräuterseitling-Gemüseragout ^{C, E V} 20.00*
oder **VEGAN** Quenelles fait à la maison/ragoût de champignons et légumes aux fines herbes

Schweinefilet am Stück gebraten, feine Pfefferrahmsauce 27.00
Saisonales Gemüse, Butterspätzle^{C, E} Filet de porc rôti entier, Sauce au poivre à la crème, Légumes du Marché, Spetzli fait maison

Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art', 21.00
(Champignonsauce mit Schinken ^{B, E, F, 10}), Butterspätzle^{C, E} L'escalope de porc rôti, sauce aux champignons et jambon cru, Spetzli fait maison

Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/ 17.50
Foie d'boeuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre

Geschmortes zartes Kalbsbäckchen an kräftiger Rotweinsauce ^{E, F} 34.00
Kürbispüree, Blattspinat, Butterspätzle Joue de veau/Sauce au vin rouge/ purée de potiron/épinards/Spetzli fait maison