

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Aperol

Aperol-Spritz ^{F, 11} (Aperol, Sekt, Soda)	7.50
Alkoholfreier Cocktail ^{F, 10} (Sanbitter, Bitter Lemon, Orangensaft)	6.50
Hausgemachter Glühwein	0,25 6.50

Vorspeisen

Ä Muul voll hausgemachte Nudeln à la crème mit Trüffelbutter, gebratenen Jakobsmuscheln, paniertes Fenchel	18.00
Ä Muul voll, pâtes fraîches fait à la maison, beurre de truffe, Saint Jacques sautées, fenouil panée	

Gratinierter Ziegenkäse/Nüsse/Honig/rote Beete/Feldsalat/Apfelgel	15.00
Fromage de chèvre gratiné/Noix/Miel/Betterave rouge/Salade de mâche/Gel pomme	

3erlei Köstlichkeiten -	15.00
Ziegenkäse-Crème brûlée, Hausgebeizter Lachs mit Salatbouquet, Vitello tonnato Crème brûlée au fromage de chèvre, Gravlax de saumon et bouquet de salade, Vitello tonnato	

Handwerk

Feine, hausgemachte Kartoffel-Gnocchi , Petersilienwurzelpüree, gebratenes mediterranes Gemüse ^{C, E} V Gnocchi de pommes de terre, purée de racine de persil, légumes méditerranéens sautées	22.00*
--	--------

GELBES THAI CURRY ^B (rassig/piquante) mit viel frischem Gemüse, Kokosmilch, Basmatireis mediterranes Gemüse ^{C, E} V oder VEGAN légumes fraîche/lait de coco/riz basmati	21.00*
--	--------

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	

Zanderfilet auf der Haut gebraten, cremige Hummersauce,	37.00
Haselnuss-Spinat, hausgemachte feine Nudeln	
Filet de sandre rôti, sauce homard à la crème, épinards aux noisettes, pâte fraîche fait maison	