

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Handwerk

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

Zwei Panierte Schweineschnitzel ^{C, E} mit Pommes frites 17.50
L'escalope de porc panée, frites klein 15.50

½ **Hähnchen** Nach Art des Hauses mit Pommes frites 17.00

½ **Knoblauch-Hähnchen** ^B mit Pommes frites 18.00

½ Poulet (ou à l'ail) avec frites

Wiener **Schnitzel** ^{C, E} (vom Kalb) mit Pommes frites 26.00
L'escalope de veau viennoise, frites

'**Cordon Bleu**': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken¹⁰, Käse), 30.00
Saisonales Gemüse ^B, Kroketten ^{C, E}

L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),

Légumes du Marché, croquettes Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} 2.50

Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 3.50

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

Perlhuhnbrust natur gebraten, feine Estragonjus 28.00

mediterranes Gemüse, cremige Polenta Supreme de pintade grillée,
jus d'estragon, légumes méditerranéens sautées, polenta

Leicht und Frisch

Großer gemischter Salat mit zwei panierten Schweineschnitzeln ^{C, E} 19.00

Grande salade mêlée et deux escalopes de porc panée

Straßburger Wurstsalat* (aus Kalbslyoner¹⁰, mit Emmentaler Käse), **Brot** 12.00

La salade de cervelas à la strasbourgeoise

(avec fromage coupé en julienne), pain