

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Handwerk

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} (Schinken ¹⁰ , Käse), Saisonales Gemüse ^B , Krokette ^{C, E}		30.00
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		

Für unsere kleineren Gäste

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	10.00
Kinderschweinerahmschnitzel mit Butterspätzle	12.00

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 Kalbslyoner ¹⁰ , mit Emmentaler Käse), Brot	12.00
La salade de cervelas à la strasbourgeoise (avec fromage coupé en julienne), pain	