

# Adler

GASTHOF | HOTEL  
RESTAURANT

## Vorspeisen

**3erlei Köstlichkeiten –** 14.00\*  
**mit hausgebeiztem Lachs auf Avocadotatar / Ziegenfrischkäse<sup>B</sup>**  
**im Brickteigblatt gebacken / Bruschette mit Tomaten und Basilikum<sup>V</sup>**  
Saumon marinée fait maison sur tatar d'avocat / Chaussons au fromage  
de chèvre / Bruschette à la tomate/basilic **Vegan möglich**

**3 Bruschette – geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten,** 12.00\*  
**Basilikum und Parmesan<sup>V</sup>**  
Bruschette italienne à la tomate/basilic/parmesan **Vegan möglich**

**3 Gambas in Olivenöl gebraten** mit Kirschtomaten, Knoblauch, Chili 16.00  
und Basilikum 3 Gambas/Tomates cerises/ huile d'olive/l'ail/chili/basilic

**Burratina (Burrata aus Kuhmilch hergestellt)** auf lauwarmem 16.00  
**Pfifferlingsragout** mit Kräutern und Petersilienpesto  
Burratina sur ragout de griottes aux fines herbes, pesto de persil

## Saisonal

**Hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlingen<sup>B, C, E</sup>** / Blumenkohl / 22.00\*  
Erbsen / Tomaten / Kräutern / à la crème / Parmesan<sup>V</sup>  
Pâtes fraîches fait maison/ girolles sautées / chou-fleur / petit pois / tomates /  
fines herbes / à la crème / parmesan

**Portion Pfifferlinge in Butter gebraten** mit Schalotten, Knoblauch und 24.00  
Kräuter, hausgemachte feine Nudeln<sup>C, E</sup>  
Portion chanterelles sautées au beurre, échalotes, l'ail, fines herbes,  
pâtes fraîches fait maison

**Schweinefilet am Stück gebraten, auf Portweinjus<sup>E, F</sup>,** 29.50  
**gebratene Pfifferlinge**, buntes Pfannengemüse, feine Nudeln<sup>C, E</sup>  
Filet de porc rôti entier, Sauce au porto, griottes sautées aux fines herbes,  
Légumes sautés, pâte fraîche fait maison