Adler
GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

## Vorspeisen

**2 kleine Kartoffelpuffer** [C, E] mit **hausgebeiztem Lachs** und **Avocadotatar belegt,** Schmand, **Honig-Senfsauce** — 15.00
2 galettes de pommes de terre / Saumon marinée fait maison/ tatar d´avocat/ crème aigre / Sauce moutarde-miel

**Ziegenfrischkäse mit Bärlauch im Brickteigblatt gebacken,** marinierte Belugalinsen, Saltimbocca vom grünen Spargel, Himbeerperlen Chaussons au fromage de chèvre, lentilles beluga, Saltimbocca aux asperges vertes, Perlé de framboise — 15.00

**Hausgemachter Raviolo gefüllt mit Onsen Eigelb, Bärlauch und Schmand,** auf Kräuterseitlingragout à la crème, gebratener Fenchel, Röstzwiebeln, Bergkäsespäne [B, C, E] **V** — 16.00*
Raviolo farcie aux Oeuf Onsen, l´ail sauvage et creme aigre, sur ragout de pleurotes royaux à la crème, fenouil sautées, oignons frits, fromage de montagne râpé

**Pulpo in Olivenöl gebraten** mit Bärlauch, Kirschtomaten, Fenchel und Chorizo Würfel Pulpo sautées à l´huile d´olive, l´ail des ours, tomates cerises, fenouil, chorizo — 18.00

## Saisonal

**Bärlauch-Risotto** mit Bergkäse, **gebratenem Gemüse, Vanillekarotten und paniertem Fenchel** [E] **und grünem Spargel V** — 26.00*
Risotto aux l´ail des ours et fromage de montagne, légumes sautés, carottes à la vanille et fenouil pané et asperges vertes

**Sous Vide gegarte Brust vom Schwarzfederhuhn** — 32.00
Portwein-Bärlauchjus [E, F], Blattspinat, Kartoffelknödel [E]
Suprême de poulet noir cuit sous-vide, Jus au porto et l´ail des ours Epinards et quenelle de pommes de terre

**Schweineschnitzel** natur gebraten **´Jäger Art´**, Butterspätzle [C, E] (Champignonsauce mit Rohschinken [B, E, F,10]), L´escalope de porc rôti, sauce aux champignons et jambon cru, Spetzli fait maison — 23.50