

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Vorspeisen

- Endiviensalat mit Schalotten und geröstem Knoblauch** 9.50
Salade d'endive, echalottes, l'ail grillée
- Hausgebeizte Lachsrose mit kleinem Kartoffelpuffer / Schmand / Honig-Senfsauce / Salatbouquet V** 18.00*
Saumon marinée fait maison sur petit galette de pommes de terre / Creme fraîche / Sauce moutarde-miel / Bouquet de salade
- 3 Crostini mit Tomaten, Zucchini und Käse im Ofen gebacken, Kleines Salatbouquet V** 15.00*
3 Crostini aux tomate/gourgettes/gratinée aux fromage / bouquet d'salade

Warme Vorspeisen

- 3 gebratene Gambas mit in Olivenöl gebraten im klaren Tomaten-Passionsfruchtsfond / Chili / Knoblauch / Baguette** 20.00
3 Gambas / huile d'olive/Fond aux tomates et fruit de passion/chili/l'ail/baguette
- Kleine Portion Miesmuscheln mit Gemüsestreifen und Kräutern im Weißweinsud, Baguette** 16.00
Petit portion d'mull / legumes / fines herbes / au vin blanc/baguette

Vegetarisch

- Tomaten-Fregola sarda mit Blumenkohl und Zucchini, gehobelter Parmesan (fregola sarda ist eine sardische Pasta und wird wie ein Risotto zubereitet) V** 25.00*
Fregola sarda (pasta) / chou-fleur / gourgettes / parmesan

Saisonal

- Feiner Hirschragout / Preiselbeerbirne** 33.00
Rotkraut mit Maronen / Hausgemachte Knöpfe C, E
Ragout de cerf / Poire farcie d'airelles rouges, Choux rouges aux marrons / Knepfli fait maison
- 2 Wildschweinbratwürste / Zwiebelsauce / Sauerkraut / Kartoffelpüree** 25.00*
2 Saucisse de sanglier grillées / Sauce aux oignons /