

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	19.50
Zwei Panierte Schweineschnitzel ^{C, E} mit Pommes frites	19.50
L'escalope de porc panée, frites	klein 17.50
½ Hähnchen Nach Art des Hauses mit Pommes frites	19.50
½ Knoblauch-Hähnchen ^B mit Pommes frites	20.50
½ Poulet (ou à l'ail) avec frites	
Wiener Schnitzel ^{C, E} (vom Kalb) mit Pommes frites	30.00
L'escalope de veau viennoise, frites	klein 26.00
' Cordon Bleu ': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse), Saisonales Gemüse ^B , Kroketten ^{C, E} L'escalope de veau farcie (jambon, fromage), Légumes du Marché, croquettes	35.00
	Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} 3.30
	Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 4.50

Leicht und Frisch

Großer gemischter Salat mit zwei panierten Schweineschnitzeln ^{C, E} Grande salade mêlée et deux escalopes de porc panée	21.50
Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und hausgebeiztem Lachs mit Joghurt-Knoblauchsauce und Honig-Senfsauce Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et saumon marinée fait à la maison, Sauce au yaourt et l'ail et Sauce au moutarde et miel	24.00
Rindfleischsalat vom Tafelspitz , Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Brot Salade de pot au feu, oignons, cornichons, tomates, pain	19.50
Straßburger Wurstsalat* oder ohne Käse, Brot (aus Kalbslyonder ¹⁰ , mit Emmentaler Käse), Salade de cervelas à la strasbourgeoise ou sans fromage (avec fromage, coupé en julienne), pain	13.50
mit verschiedenen Salaten garniert /avec garniture de salade	18.50