

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs / Avocadotatar / Honig-Senfsauce 18.00*

Salatbouquet V

Saumon marinée fait maison / tatar d'avocat / Sauce moutarde-miel /
Bouquet de salade

Vitello tonnato – rosa Kalbfleischscheiben mit feiner Thunfischsauce 20.00

Vitello tonnato – tranche de viande de veau froid / Sauce au thon

Warme Vorspeisen

3 Gambas / hausgemachte Nudeln / Krebsbuttersauce 21.00

3 crevettes géantes / pate fraîche fait maison / Sauce Nantua

Ä Muul voll Risotto mit Trüffelbutter verfeinert gebratene Tranche vom Seeteufel Orangen-Chicorée 21.00

Un petit bout de risotto / beurre de truffe / tranche lotte grille et aromatisé /
chicorée à l'orange

Des git's zobe (le soir) Chalet-Almhütte herzhaft, währschaft, rustikal, brüller und für d'gluscht

Zum Apero - Ä Schnieffele Baguette mit geschmolzenem Raclettekäs, Gurken, Zwiebeln, Speck 4.50 pro Stück

Petit tranche baguette, gratinée au fromage, cornichons, oignons, lardons

Knusprige Schweinshaxe, Kümmeljus, Sauerkraut, Kartoffelpüree 26.50

Jarret de porc, jus au cumin, choucroute, purée de pommes de terre

Schlotzige Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln 18.00

Spetzli au fromage à la campagne, oignons frits

Zwiebelrostbraten mit Portweinsauce, Röst- und Schmorzwiebeln, Schlotzige Käsespätzle 39.00

Schlotzige Käsespätzle

Steak de bœuf / Sauce au porto / Oignons frits et sautées /
Spetzli au fromage à la campagne