

# Adler

GASTHOF | HOTEL  
RESTAURANT

## Handwerk

**Geschnetzelte Rinderleber** <sup>E, F</sup> an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln 21.50  
Foie d'boeuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre

**Zwei Panierte Schweineschnitzel** <sup>C, E</sup> mit Pommes frites 21.50  
L'escalope de porc panée, frites klein 19.50

**Schweineschnitzel** natur gebraten 'Jäger Art' / Butterspätzle <sup>C, E</sup> 26.50  
(Champignonsauce mit Rohschinken <sup>B, E, F, 10</sup>) L'escalope de porc rôti /  
sauce aux champignons et jambon cru / Spetzli fait maison

½ **Hähnchen** Nach Art des Hauses mit Pommes frites 21.50

½ **Knoblauch-Hähnchen** <sup>B</sup> mit Pommes frites 22.50

½ Poulet (ou à l'ail) avec frites

Wiener **Schnitzel** <sup>C, E</sup> (vom Kalb) mit Pommes frites 30.00  
L'escalope de veau viennoise, frites klein 26.00

'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel <sup>C, E</sup> (Schinken<sup>10</sup>, Käse), 35.00  
Saisonales Gemüse <sup>B</sup>, Kroketten <sup>C, E</sup>  
L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),  
Légumes du Marché, croquettes

Portion Bratensauce (Jus) <sup>E, F</sup> 3.30

Rahmsauce (Sauce à la crème) <sup>B, E, F</sup> 4.50

## Leicht und Frisch

**Großer gemischter Salat mit zwei panierten Schweineschnitzeln** <sup>C, E</sup> 23.50  
Grande salade mêlée et deux escalopes de porc panée

**Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und** 25.00  
**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

**Straßburger Wurstsalat\* oder ohne Käse, Brot** 13.50  
(aus Kalbslyonder<sup>10</sup>, mit Emmentaler Käse),  
Salade de cervelas à la strasbourgeoise ou sans fromage  
(avec fromage, coupé en julienne), pain

mit verschiedenen Salaten garniert /avec garniture de salade 18.50