

Herzlich willkommen, schön, dass Sie hier sind!

Mit viel Freude und Kreativität zaubert unser junges Küchenteam unter der Leitung des gebürtigen Pfälzers Frank Lenhart feine Gerichte auf die Teller.

Saisonal, frisch und regional, so beschreibt der Küchenmeister selbst die Richtlinien seiner Kochkunst.

Bitte lassen Sie uns wissen, falls Sie **Allergien oder Unverträglichkeiten** haben. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Genießen Sie entspannt die Echtheit und Herzlichkeit unseres Serviceteams und fühlen Sie sich wie zu Hause.

Ihre Gastgeberin **Beate Meyer-Saurer und das ADLER-Team**

P.S. Unser **Chalet** für Familienfeiern, kleine Trauungen, Firmenevents oder für einen gemütlichen Abend mit Freunden steht Ihnen noch **bis zum 30. März 2025** zur Verfügung.

Zu unseren Lieferanten gehören: Hausbäckerei Kotz Müllheim im Markgräflerland, Metzgerei Kalbacher Lörrach, Metzgerei Färber Freiburg & Lörrach, Prohoga Ortenau, Martin Disch Eschbach, Deutsche See Freiburg, Gratwohl Gemüsebau Bremgarten

Feine Suppen & knackige Salate

Teller mit feiner

Consomme ^F mit **Flädle** ^{B, C, E} / aux crêpes en julienne 9.80

Tagessuppe ^{B, C, E, F} / Soupe de jour 7.90

Curry-Kokossuppe mit 2 kleinen Frühlingsrollen mit Gemüse und Riesencrevetten gefüllt Soupe curry au lait de coco et rouleaux de printemps fait maison aux légumes et crevettes géantes 10.00

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade mêlée **V** 8.80*

Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement **V** 7.50*

'Endiviensalat' mit Hausdressing und geröstetem Knoblauch 9.50
Salade de endivie croûtons et l'ail

Passt perfekt zum Aperitif - Ä Schnäffele Baguette, 4.50 pro Stück
mit rassigem Tomaten-Käseagout überbacken

Petit tranche baguette, gratinée au fromage et tomates, piquante

Vorspeisen

Hausgebeizte Lachsrosen / Schmand / 19.00*

Honig-Senfsauce / kleines Salatbouquet V

Saumon marinée fait maison / Sauce Aigre /
Sauce moutarde-miel / petit bouquet de salade

3erlei Versucherle - Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce/ 19.00

Curry-Kokossüppchen mit Frühlingsrolle /

Ziegenkäse Crème brûlée mit salzigem Himbeercoulis

Saumon marinée fait maison Sauce moutarde-miel / Soupe curry
au lait de coco et rouleaux de printemps fait maison légumes et crevettes géantes /
Crème brûlée aux fromages de chèvre et coulis de framboise salée

3 Gambas in Olivenöl gebraten / Kirschtomaten / Chili / Knoblauch / 21.00

Kernen / Kräuter

3 Crevettes géantes sautée huile d'olive / tomates cerise / chili / ail /
graines de soleil / fines herbes

Des passt zum Chalet - Almhütte herzhaft, währschaft, rustikal,
d'breeler und für d'gluscht

Kalbs-Spare-Ribs / Curry-Barbecue-Sauce / Pommes frites 26.00

Spare Ribs de Veau / Sauce Curry Barbecue / frites

Schlotzige Käsespätzle / Bergkäse / Röstzwiebeln 18.00

Spetzli / fromage à la campagne / oignons frits

Zwiebelrostbraten / Portweinsauce / Röst- und Schmorzwiebeln / 39.00

Schlotzige Käsespätzle Steak de bœuf / Sauce au porto /

Oignons frits et sautées / Spetzli au fromage à la campagne

Vegetarisch

Tomaten-Fregula sarda mit panierten, frittierten Blumenkohlröschen, gebratenen Champignons und Zucchini, gehobelter Parmesan 25.00*
(fregula sarda ist eine sardische Pasta und wird wie ein Risotto zubereitet) **V**
Fregula sarda (pasta) / chou-fleur pané et frits / champignons / courgettes / parmesan

Der Küchenchef ∞

Zanderfilet auf der Haut gebraten / Gutedelsauce ^{B, E, F} / 38.00
Blattspinat / geschwenkte, kleine Kartoffeln
Filet de sandre grillé / Sauce au vin blanc /
épinards fraîche / Pommes de terre sautée au beurre

Argentinisches Rumpsteak natur gebraten / 39.00
Kräuterbutter oder Pfeffersauce /
Saisonales Gemüse ^B / Pommes frites
Rumpsteak / Beurre aux fines herbes ou sauce au poivre /
Légumes du Marché / frites

Ossobuco - sanft geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe - 29.00
mediterranes Gemüse / Risotto
Osso buco – cuisson tendre au four / légumes méditerranée / Risotto

Lammrücken rosa gebraten / Kräuterkruste / Rosmarinjus 38.00
mediterranes Gemüse / Hausgemachte Krokette
Selle d'agneau en croûte d'herbes rose et tendre à l'intérieur / Jus au romarin /
Légumes méditerranée / Croquettes de pommes de terre

Unsere Weinempfehlung

2021er Chardonnay, trocken 'Premium' 0.1 7.00

Winzergenossenschaft Britzigen (A 13,2/ GS 6,1/ Rz 2,3)

Goldgelbene Farbe, komplexe Struktur. Feine Noten von exotischen Früchten, dezente kernige Note verleihen diesem Premium-Wein eine komplexe und vielschichtige Struktur.

Handwerk

Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln 21.50
Foie d'boeuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre

Zwei Panierte Schweineschnitzel ^{C, E} mit Pommes frites 21.50
L'escalope de porc panée, frites klein 19.50

Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art' / Butterspätzle ^{C, E} 26.50
(Champignonsauce mit Rohschinken ^{B, E, F, 10}) 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** ^B mit Pommes frites 22.50

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} (Schinken¹⁰, Käse), 35.00

Saisonales Gemüse ^B, Kroketten ^{C, E}

L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),

Légumes du Marché, croquettes

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} 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 Kalbslyonder¹⁰, 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

- Immer wieder ein Geschmackserlebnis der besonderen Art -

Hausgemachtes Eis, Sorbet,

| | |
|--|--------|
| <i>Gemischtes Eis oder Sorbet, 3 Kugeln (Glaces/Sorbet panachées nature)</i> | 8.00 |
| Je 1 Kugel hausgemachtes Sorbet / Eis ^B | 3.30 |
| Sorbet-Aromen / Eis-Aromen: siehe Tafel | |
| Portion Sahne | 1.40 |
| 3 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis mit Sahne, Mandelknusperle und Mandelblättchen | |
| dazu warme, hochwertige Schokoladensauce 'Coupe Danmark' | 13.50* |
| dazu heiße Himbeeren | 12.00* |
| dazu heißer FredoKaffee 'Eiskaffee' | 12.00 |
| Eismeringe – Hausgebackene Meringen mit Vanilleeis und Erdbeereis, Sahne, Mandelknusperle und Mandelblättchen | 12.00 |
| Meringue glacée (Glace vanille, fraise, meringue fait maison, chantilly) | |
| Zwetschgensorbet (2 Kugeln) mit alter Zwetschge | 12.00 |
| Hausgemachte Sorbets (2 Kugeln) mit Gewürztraminer Marc / Sekt | 12.00 |
| 'Oma Gerdas' hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte | 5.50 |
| * Mini-Eisbecher (*Mini-Coupe glacée) | |

Unsere **Eis/Sorbet-Aromen** sowie weitere **raffinierte Desserts**,
alles aus **eigener Herstellung**, finden Sie auf unserer Desserttafel.

Übersicht der Zusatzstoffe:

| | Allergene: | |
|-----------------------------|---|---|
| 1 mit Konservierungsstoffen | A Milch & -erzeugnisse | E Weizen, E1 Roggen, |
| 2 mit Antioxidationsmittel | B Lactose | E2 Gerste, E3 Hafer, E4 Dinkel, |
| 3 geschwefelt | C Eier & -erzeugnisse | E5 Karamell |
| 4 mit Geschmacksverstärker | D Schwefeldioxid & Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/l, als SO2 angegeben | F Sellerie |
| 5 mit Farbstoff | E Glutenhaltig, Getreide & -erzeugnisse | G Krebstiere & -erzeugnisse |
| 6 mit Süßungsmittel | | H Fisch & -erzeugnisse |
| 7 mit Säuerungsmittel | | I Senf & -erzeugnisse |
| 8 chininhaltig | | J Erdnuss & -erzeugnisse |
| 9 koffeinhaltig | | K Soja & -erzeugnisse |
| 10 mit Phosphat | | L Weichtiere |
| | | M Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queensland Nuss) |
| | | N Sesamsamen |
| | | O Lupinen |

*Hausdressing: Vinaigrette - Italienisches Dressing (Knoblauch, Senf, Zwiebeln)
Es können sich Spuren von Nüssen oder Sesam in unseren Gerichten enthalten.

*niedere Gartemperatur x längere Garzeit = mehr Genuss
Die mit **V*** markierten Gericht sind **vegetarisch!**

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch in unserem Hause,
schön, dass Sie unsere Gäste sind!**

Sie finden uns



auf Facebook oder insta