

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

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' / Knepfle ^{C, E} 26.50
(Champignonsauce mit Rohschinken ^{B, E, F, 10}) L'escalope de porc rôti /
sauce aux champignons et jambon cru / knepfle 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