



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 ab **Oktober 2025 - März 2026** 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

NEU – ab sofort sind unsere Gutscheine auch als PDF online verfügbar!





Feine, mit liebe zubereitete Suppen

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

Teller mit feiner

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

Kartoffelsuppe ^{B, F} - 9.80

mit **Schmand** | **Speckstaub** | **Kräuteröl**

Soupe de pommes de terre | poudre de lardon | huile aux fines herbes

Frische, knackige Salate

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

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

'Markgräfler' Feldsalat aus Hartheim - 12.00

mit Speck und Kracherle Salade de mâche aux lardons | croûtons

'Markgräfler' Feldsalat 'Mimosa' aus Hartheim - 12.00 * **V**

mit gehacktem Ei und Kracherle Salade de mâche aux œuf | croûtons

Hausdressing: Vinaigrette - Italienisches Dressing (Knoblauch, Senf, Zwiebeln)

Leicht und Frisch

Großer gemischter Salat 23.50

mit **zwei panierten Schweineschnitzeln** ^{C, E}

Grande salade mêlée | deux escalopes de porc panée

Großer gemischter Salat - 32.-

mit **argentinischem Rumpsteak** | **Kräuterbutter**

Grande salade mêlée | Rumsteak de bœuf grillé | beurre aux fines herbes

Große Salatvariation 25.-

gebratene Hähnchenbrust | **hausgebeizter Lachs**

Joghurt-Knoblauchsauce | **Honig-Senfsauce**

Grande assiette de salade | magret de poulet rôti | saumon marinée fait à la maison | Sauce au yaourt et l'ail | Sauce au moutarde et miel

Hausdressing: Vinaigrette - Italienisches Dressing (Knoblauch, Senf, Zwiebeln)



Mediterran

Kleine, leicht gebundene, mediterrane Fischsuppe – 16.-
mit Fischwürfel | 2 gebratenen Riesencrevetten | Tomaten |
Kräutern | Baguette mit Sauce Rouille

Kalte Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs – 16.-
auf geröstetem Brot | Radieschen | rote Zwiebeln | Schmand |
Honig-Senfsauce | Salatbouquet

Saumon marinée fait maison sur pain de campagne grillé | radis |
oignons rouge | Sauce aigre | Sauce moutarde-miel | Bouquet de salade

Vitello tonnato - 18.-

rosa Scheiben vom gebratenen Kalbs-Tafelspitz | feine
Thunfischcreme | Kapern | Wachtelei

fine tranche de bœuf bouilli rose | Crème au thon | carpe | œuf de caille

Avocadotatar – 16.- * V

rote Bete | marinierte rote Linsen | kleines Kartoffel-Kürbiströsti |
Wachtelei | Schmand | kleines Salatbouquet

betterave rouge | lentilles rouges marinée | petit rösti de pommes de
terre et potiron | œuf de caille | Sauce aigre | Bouquet de salade

Warme Vorspeisen

Ä Muul voll hausgemachte Nudeln - 21.-
mit Hummerbuttersauce und 3 gebratenen Gambas

Nids de pâtes fraîches / Sauce Nantua / 3 crevettes géantes sautées

Vegetarisch

Süßkartoffel-Curry - 25.- * V

mit Kokosmilch | Zuckerschoten | Blumenkohl | Borlotti Bohnen |
pikant aromatisiert mit orientalischen Gewürzen | Schmand | Reis

Curry de patate douce | lait de coco | pois gourmands | chou-fleur |
haricots Borlotti | épices exotiques | sauce aigre | Riz Basmati



Handwerk

Zwei Panierte Schweineschnitzel ^{C, E} | Pommes frites 21.50

L'escalope de porc panée | frites klein 19.50

Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art' - 26.50

(Champignonsauce mit Rohschinken ^{B, E, F, 10}) | Knöpfle ^{C, E}

L'escalope de porc rôti | sauce aux champignons et jambon cru |
knepfle fait maison

Schweine Spare-Ribs hauseigene BBQ Marinade - 25.-

Curry-Barbecuesauce | Pommes frites

Spare Ribs de porc | Curry-Barbecuesauce fait maison | frites

Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} 21.50

Balsamico-Portweinjus | Bratkartoffeln

Foie d'boeuf émince | jus au vinaigre balsamique et porto |
pommes de terre

½ Hähnchen 500-550g Nach Art des Hauses | Pommes frites 21.50

½ Knoblauch-Hähnchen^B 500-550g | Pommes frites 22.50

½ Poulet (ou à l'ail) avec frites

Wiener Schnitzel ^{C, E} (vom Kalb) | Pommes frites 30.-

L'escalope de veau viennoise | frites klein 26.-

'Cordon Bleu': 35.- Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (gekochter

Schinken¹⁰, Emmentaler Käse) | Saisonales Gemüse ^B | Kroketten ^{C, E}

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

Légumes du Marché | croquettes fait maison

Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} - 3.30

Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} - 4.50

Unsere Weinempfehlung

2019er Barón de Ley 'Reserva' aus dem Rioja, trocken 0.1 9.-

Tempranillo, Maturana, Graciano (A 14,5|GS 5,4|Rz 0,9)

20 Monate in alter amerikanischer Eiche und 2 Jahre auf der Flasche
gereift. Angenehmes Bukett, kräftiger Abgang. Bekanntes Weingut
aus der Rioja Spanien.



Empfehlungen des Küchenchef

Zanderfilet auf der Haut - 37.-

Beure blanc ^{B, E, F} | **Blattspinat** | **Kartoffeln**

Saumon grillé | Sauce au beurre blanc |
purée de potiron | fenouil panée | pommes de terre

‘Osso Buco’ - Geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe ♥ - 33.-

kräftige Sauce | **Saisonales Gemüse** ^{B, E, 10} | **Knöpfle** ^{C, E}

Jarret de veau cuisson tendre au four |
Sauce au vin rouge | bouquet des légumes | knepfle fait maison

Feiner Hirschragout - 34.-

Preiselbeerbirne | **Rotkraut und Maronen** | **Knöpfle** ^{C, E}

Ragout de cerf | Poire farcie d’airelles rouges | Choux rouges aux
marrons | Knepfle fait maison

Lammhüfte rosa gebraten ♥ - 35.-

mit Rosmarinjus | **Blattspinat** | **Kartoffelgratin**

Agneau cuisson rose tendre | Jus au romarin |
Épinards | Gratin de pommes de terre

Zarte, knusprige Barbarie Entenkeule - 28.-

Orangen-Vanillesauce ^{B, E, F} | **Rotkraut mit Maronen** | **Kartoffelknödel**

Cuisse de canard de Barbarie cuisson tendre et crisper | Sauce à
l’orange-vanille | Choux rouges aux marrons | Quenelles de pommes de
terre

Argentinisches Rumpsteak 230 g ♥ - 39.-

Pfeffersauce ^{E, F} oder **Kräuterbutter** ^B

Saisonales Gemüse ^{B, E, 10} | **Pommes**

Rumpsteak de bœuf grillé 230 g | Sauce au poivre ou beurre aux fines
herbes | bouquet des légumes | frites

♥ niedrige Gartemperatur x längere Garzeit = mehr Genuss

Die mit **V*** markierten Gerichte sind **vegetarisch!**



Regionale, frische Spezialitäten

Straßburger Wurstsalat* oder ohne Käse | Brot 14.-.

(aus Kalbslyonder¹⁰, mit Emmentaler Käse)

Salade de cervelas à la strasbourgeoise ou sans fromage (avec fromage, coupé en julienne), pain

mit verschiedenen Salaten garniert - 18.-

avec garniture de salade

Rindfleischsalat vom Tafelspitz* - 19.50

mit fein geschnittenen Essiggurken | Zwiebeln | Vinaigrette | Brot

Salade de bœuf bouilli en julienne, vinaigrette, cornichons, oignons, pain

mit verschiedenen Salaten garniert - 23.50

avec garniture de salade

Ochsenmaulsalat* - 15.-

mit fein geschnitten Zwiebeln | Vinaigrette | Brot

Salade de museau vinaigrette, oignons, pain

mit verschiedenen Salaten garniert - 19.-

avec garniture de salade

Hausdressing: Vinaigrette - Italienisches Dressing (Knoblauch, Senf, Zwiebeln)

Jeden Donnerstag im Chalet oder Adlerstüble

... ab 2 Personen ... à partir de

Käsefondue 28.50 preis pro Person / 200 g

serviert mit Brotwürfele und Gewürzschälchen serve avec pain et épices

...zum Fondue

Drilling Kartoffeln vom Hipp - 5.50

Kirschwässerle zum Tunken - 4.50

Pommes de terre entier

L'eau de cerise

...zum Teilen für 2 Personen

Fleischplättle – 17.- Salami, Krustenschinken, Rohschinken und Garnitur

Assiette de charcuteries – Salami, jambon cuit, jambon cru et garniture

- Immer wieder ein Geschmackserlebnis der besonderen Art -

Hausgemachtes Eis, Sorbet,

Gemischtes Eis oder Sorbet, 3 Kugeln 8.-

(Glaces | Sorbet panachées nature)

Je 1 Kugel hausgemachtes Sorbet | Eis ^B 3.30

Sorbet-Aromen (auch **Vegan) | Eis-Aromen: siehe Tafel**

Portion Sahne 1.40

3 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis | Sahne | Mandelknusperle

dazu warme, Schokoladensauce 'Coupe Danmark' 13.50*

(hochwertige, belgische Callebaut Schokolade)

dazu heiße Himbeeren 12.-*

dazu heißer FredoKaffee 'Eiskaffee' 12.-

Eismeringe – 12.-

Zwei Hausgebackene Meringen |

Vanilleeis | Erdbeereis | Sahne | Mandelknusperle | Mandelblättchen

Meringue glacée (Glace vanille, fraise, meringue fait maison, chantilly)

Zwetschgensorbet (2 Kugeln) mit alter Zwetschge 12.-

Hausgemachte Sorbets (2 Kugeln) | Gewürztraminer Marc oder Sekt 12.-

'Oma Gerdas' hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte 6.-

Die mit * markierten Becher sind auch als Mini-Eisbecher zu bestellen.

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

Übersicht der Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 geschwefelt
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Farbstoff
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 mit Säuerungsmittel
- 8 chininhaltig
- 9 koffeinhaltig
- 10 mit Phosphat

Allergene:

- A Milch & -erzeugnisse
- B Lactose
- C Eier & -erzeugnisse
- D Schwefeldioxid & Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/l, als SO₂ angegeben
- E Glutenhaltig, Getreide & -erzeugnisse

- E Weizen, E1 Roggen, E2 Gerste, E3 Hafer, E4 Dinkel, E5 Kamut
- F Sellerie
- G Krebstiere & -erzeugnisse
- H Fisch & -erzeugnisse
- I Senf & -erzeugnisse
- J Erdnuss & -erzeugnisse
- K Soja & -erzeugnisse

- L Weichtiere
- M Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queensland Nuss)
- N Sesamsamen
- O Lupinen

Es können sich Spuren von Nüssen oder Sesam in unseren Gerichten enthalten.

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

Sie finden uns



auf Facebook oder insta