



Hotel-Restaurant

Gasthof Adler

Familie Beate Meyer-Saurer



Vorspeisen & Suppen

Grosser Teller Bärlauchcrèmesuppe ^{10 11} mit 8.00

gebratenem Scampis ¹⁷ klein ohne Scampis 5.00

Crème à l'ail sauvage et scampi rôti

Hausgebeizter Graved Lachs ¹⁷ mit Dill, 13.50

mit kalter Bärlauchsauce ^{10 11} und Salatbouquet

Toast und Butter ^{10 11}

Gravlax de Saumon à l'aneth frais fait maison

Sauce aux l'ail sauvage à la crème et bouquet de salade

Toast et Beurre

Unser Spargel-Menu € 43,00

Feine Bärlauchcremesuppe

Crème a l'ail sauvage



Salate der Saison Salade mêlée



Lammfilet natur gebraten mit frischen Spargeln und

Sauce Hollandaise serviert mit

in Butter gewschwenkten Kartoffeln

Filet d'agneau rôtie

servie avec d'Aspgerges et Sauce Hollandaise

Pommes de terre au beurre

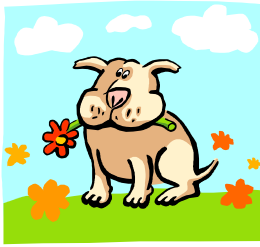
Hauptgang
Plat Principal
€ 31,00



Creme Brûlée mit Orangensorbet

Creme brûlée et sorbet orange

Menu ohne Suppe / sans soup 39,00



Hotel-Restaurant

Gasthof Adler

Familie Beate Meyer-Saurer



Gerichte mit

Markgräfler –

Les asperges du



Spargel

Markgräflerland

1 Portion frischer Stangenspargel mit

1 portion des asperges avec

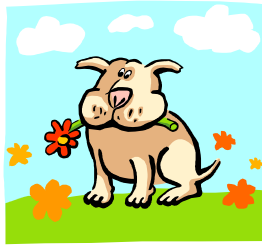
zerlassener Butter oder beurre fondu ou

Mayonnaise oder mayonnaise ou

Holländische Sosse sauce hollandaise,

- serviert mit Kartoffeln oder Kratzete und 21.50
buntem Salatteller
servie avec pommes de terre au beurre ou Kratzete
et salade mêlée

- serviert mit Kartoffeln oder Kratzete und 25.50
Schinkenplatte mit gekochtem und rohem Schinken
servie avec pommes de terre au beurre ou Kratzete
(crêpes), assiettes avec jambon cuit et cru



Hotel-Restaurant

Gasthof Adler

Familie Beate Meyer-Saurer



Gerichte mit
Markgräfler –
Les asperges du



Spargel
Markgräflerland

1/2 Portion frischer Stangenspargel mit
1/2 Portion des asperges avec

- einem Rindersteak a steak de bœuf 25.00
- einem paniertem Kalbsschnitzel 25.00
escalope de veau viennoise
- einer Forelle „Müllerin“ 25.00
La truite fraîche meunière

zerlassener Butter und in Butter geschwenkten Kartoffeln
beurre fondu et pommes de terre au beurre

Gebrautes Zanderfilet mit frischem 25.50
Stangenspargel und Sauce Hollandaise überbacken
dazu servieren wir in Butter geschwenkten Kartoffeln
Filet de sandre rôtie gratinee avec asperges et Sauce
Hollandaise servie avec pommes de terre au beurre