



Hotel - Restaurant

# Gasthof Adler

Familie Beate Meyer-Saurer

[www.adler-neuenburg.de](http://www.adler-neuenburg.de)



Zum Aperitif empfehlen wir €

Glas Baden Crémant Brut 0,1 ltr 5.50

Sektkellerei-Reinecker, Auggen oder  
als Kir Royal mit Johannisbeerlikör oder  
hausgemachtem Holundersirup

## Suppen & Vorspeisen / Les Potages & Les Entrées

Tagessuppe / Soup de jour 4.00

Flädlesuppe / Potage aux crêpes en julienne 4.50

Kleiner Salatteller / Salade mêlée 5.50

½ Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, 9.50  
Toast, Butter Filet de truite, raifort á la crème, toast, beurre

## Fischgerichte €

Matjesfilet<sup>17</sup> ´ Hausfrauen Art´ mit Zwiebeln, Äpfeln, 14.50  
Gewürzgurken<sup>5 6 18</sup> und Sauerrahm<sup>10 11</sup>, Kartoffeln mit  
Speck<sup>3</sup> Harengs vierges à la ménagère avec oignons,  
pommes, cornichon et crème aigre, pommes de terre avec  
lardons

Zanderfilet<sup>17</sup> natur gebraten 21.50

mit feiner Weissweinsauce<sup>10 11</sup>

auf Blattspinat<sup>11</sup> mit Basmati-Reis

Filet de sandre grillé sur lit d´épinards,

Sauce au vin blanc accompagné de riz basmati



Hotel - Restaurant

# Gasthof Adler



Familie Beate Meyer-Saurer

[www.adler-neuenburg.de](http://www.adler-neuenburg.de)



## Frische Forellen

von der Forellenzucht Günther, Schweighof  
origine ´élevage de truites´

Schwarzwaldforelle / Truite fraîche de la Forêt Noire

Frische Forelle<sup>17</sup> ´blau´ pochiert 19.50

truite fraîche au bleu´ pochée servie avec beurre fondu,

Frische Forelle<sup>17</sup> ´Müllerin´<sup>10 11</sup> in der Pfanne gebraten 20.50

truite fraîche ´meunière´ rôtie à la Poêle, beure fondu,

Frische Forelle<sup>17</sup> mit Mandeln<sup>10 11</sup> in der Pfanne gebraten 21.50

truite fraîche rôtie á la poêle, amandes grillées, beure fondu,

serviert mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln

und buntem Salatteller\*

accompagne de pommes de terre nature et salade mêlée



Hotel - Restaurant

# Gasthof Adler



Familie Beate Meyer-Saurer  
www.adler-neuenburg.de

## Hauptgerichte

€

Leberle sauer\* oder geröstet <sup>11</sup> nur mit Brot 8.50

mit Bratkartoffeln <sup>11</sup> und buntem Salatteller\* 14.80

Foie d' bœuf émincé, sauce aigre ou rôtie au beurre ail  
et fines herbes, Pommes de terre sautée, salade mêlée

½ Hähnchen Nach Art des Hauses nur mit Brot 9.50

fein gewürzt mit Pommes frites und buntem Salatteller\* 15.50

½ Poulet avec pommes frites, salade mêlée

Wiener Schnitzel <sup>10 11 12 14</sup> (vom Kalb) mit Pommes frites 23.00

und buntem Salatteller\* Kleine Portion 19.50

L'escalope de veau viennoise, pommes frites, salade mêlée

´Cordon Bleu´: Gefülltes Kalbsschnitzel <sup>10 11 14</sup> 25.00

(Schinken <sup>1 2 4 11</sup>,

Emmentaler-Käse <sup>10 11</sup>),

hausgemachten

Kroketten <sup>12 14</sup> und

buntem Salatteller\*

L'escalope de veau

farcié (jambon,

fromage), croquettes de pommes de terre, salade mêlée



Rumpsteak von der Färse (180 g, Frischegewicht) <sup>nur mit Brot</sup> 16.00

mit Pfefferrahmsauce \*<sup>10 11</sup> sauce aux poivre oder / ou 24.00

mit Kräuterbutter <sup>11</sup> beurre aux fines herbes 24.00

Pommes frites und buntem Salatteller\*

serve avec pommes frites et salade mêlée



Hotel - Restaurant

# Gasthof Adler

Familie Beate Meyer-Saurer

www.adler-neuenburg.de



## Salate der Saison

€

Salatplatte mit verschiedenen Salaten mit  
Grand plat de salade et

Französischem <sup>4 12 14 15 18 20</sup> und  
Italienischem Dressing <sup>7 15 18</sup>, ..

- Ei <sup>12</sup> garniert 10.00  
garni d'œuf dur

-  $\frac{1}{2}$  Hähnchen Fein Gewürzt nach Art des Hauses 15.50  
oder  $\frac{1}{2}$  Knoblauch - Hähnchen  
servi avec  $\frac{1}{2}$  Poulet recette maison ou á l'ail

- Hausgebeiztem Graved Lachs mit Dill und 17.00  
Feiner Kräutersauce <sup>10,11</sup>, geräuchertem  
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich <sup>2, 7, 10, 11</sup>  
servi avec Gravlax de saumon à l'aneth frais fait maison,  
sauce aux fines herbes à la crème et  
filet de truite fumé sauce raifort á la crème

Rumpsteak von der Färse <sup>10,11</sup> 21.00  
mit hausgemachter Kräuterbutter  
und verschiedenen Salaten\*  
Rumsteck avec beurre aux fines herbes, grand plat de salade



Hotel - Restaurant

# Gasthof Adler

Familie Beate Meyer-Saurer

www.adler-neuenburg.de



## Herzhaft und Frisch

€

Wurstsalat <sup>2, 10, 14 Phosphat</sup> mit Zwiebeln und Vinaigrette 8.50

Le salade de cervelas, oignons, vinaigrette

mit Salaten\* garniert 10.50

et garnie de salades

Straßburger Wurstsalat\* <sup>2, 10, 14 Phosphat</sup> 8.50

(mit Emmentaler-Käsestreifen) mit Zwiebeln und

Vinaigrette Le salade de cervelas à la strasbourgeoise

(avec fromage coupé en julienne), oignons, vinaigrette

mit Salaten\* garniert 10.50

et garnie de salades

Ochsenmaulsalat<sup>1, 6</sup> mit Zwiebeln und Vinaigrette 8.50

Salade de museau de bœuf, oignons, vinaigrette

mit Salaten\* garniert 9.50

et garnie de salades

mit Bratkartoffeln 12.00

ou de pommes de terre sautées

Vesperteller mit rohem Schinken<sup>1 3</sup> und gekochtem 12.00

Schinken<sup>1 2 4 11</sup> Blutwurst, Leberwurst und

Emmentaler Käse, Butter<sup>10 11</sup>

Assiette charcuterie et fromage, et

beurre.



Zu allen Gerichten servieren wir frisches Bauernbrot<sup>14</sup>.

Pour tout le plat on sert du pain de campagne.