

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Glas Baden Crémant* Brut 0,1 ltr 5.90
Sektellerei-Reinecker, Auggen

Suppen & Vorspeisen / Les Potages & Les Entrées

Tagessuppe / Soupe du jour 4.00

Kraftbrühe mit Flädle / Consommé Célestine 6.00

Kleiner Salatteller / Salade mée 5.50

½ Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast 10.50
Filet de truite, raifort à la crème, toast

½ Dutzend Weinbergschnecken ´Burgunder Art´ mit frischem 9.50
Bauernbrot ½ douzaine d´escargots à la bourguignonne, pain

Fischgerichte

Matjesfilet ´Hausfrauen Art´ zwei/deux Filets 15.00
mit Zwiebeln, Äpfeln, Gewürzgurken, drei/trois Filets 19.50

Sauerrahm, Kartoffeln mit Speck Harengs vierges à la ménagère avec oignons, pommes, cornichons et crème aigre, pommes de terre avec lardons

Unsere Gerichte

von der Forellenzucht Günther, Schweighof



Schwarzwaldforelle / La truite fraîche

´blau´, zerlassene Butter, Salzkartoffeln, bunter Salatteller 19.50
au bleu, beurre fondu, pommes de terre nature et salade mée

Müllerin´, Salzkartoffeln und bunter Salatteller 20.50
meunière avec pommes de terre nature et salade mée

mit Mandeln gebraten / aux amandes 21.50
avec pommes de terre nature et salade mée

Hauptgerichte

Zwei Panierte Schweineschnitzel	mit Brot / et pain	9.50
mit Pommes frites und buntem Salatteller		15.00
L'escalope de porc panée, pommes frites, salade mêlée		klein 13.50
Leberle sauer	mit Brot / et pain	9.00
mit Bratkartoffeln / pommes de terre sautée		12.50
mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller		15.00
Foie d' bœuf emincé, sauce aigre, pommes de terre sautée, salade mêlée		
½ Hähnchen Nach Art des Hauses	mit Brot / et pain	9.50
mit Pommes frites und buntem Salatteller		16.00
½ Poulet avec pommes frites, salade mêlée		
Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Pommes frites und buntem Salatteller		24.00
	klein	22.00
L'escalope de veau viennoise, pommes frites, salade mêlée		
´Cordon Bleu´ : Gefülltes Kalbsschnitzel (Schinken, Käse), mit hausgemachten Kroketten und buntem Salatteller		26.00
L'escalope de veau farcie (jambon, fromage), croquettes de pommes de terre, salade		
Argentinisches Rumpsteak	mit Brot / et pain	17.50
mit Kräuterbutter beurre aux fines herbes	oder / ou	26.50
Pfefferrahmsauce ou sauce au poivre		
mit Pommes frites und buntem Salatteller pommes frites et salade mêlée		

Frische Salate der Saison	€
Salatplatte mit verschiedenen Salaten	
- Ei garniert et garni d'œuf dur	10.00
- gebratener Hähnchenbrust und feiner Aïoli-Sauce	17.50
servie avec magrêt de poulet rôti, Sauce Aïoli	
- Hausgebeiztem Graved Lachs mit Dill und Feiner Kräutersauce,	18.00
geräuchertem Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	
Grand Plat de Salade servi avec Gravlax de Saumon à l' aneth frais fait maison, sauce aux fines herbes à la crème, filet de truite fumé, sauce raifort á la creme	
Rumpsteak mit Kräuterbutter und verschiedenen Salaten	24.00
avec beurre aux fines herbes, grand plat de salade	
 Zur Vesperzeit	
Straßburger Wurstsalat (aus Kalbslyoner)	9.00
(mit Emmentaler-KäseStreifen) mit Brot La salade de cervelas à la strasbourgeoise (avec fromage coupé en julienne), pain	
mit Salaten garniert, Brot ou garnie de salades, pain	11.50
Rindfleischsalat vom Tafelspitz mit fein geschnittenen	11.50
Essiggurken, Zwiebeln und Vinaigrette Salade de viande (pot-au-feu) en vinaigrette, cornichons, oignons	
mit Bratkartoffeln et de pommes de terre sautées	16.00
Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln und Vinaigrette	10.50
Salade de museau de bœuf, oignons, vinaigrette	
mit Salaten* garniert, Brot et garnie de salades, pain	12.00
mit Bratkartoffeln ou de pommes de terre sautées	14.00