

# LANDGASTHOF ADLER

## MENUVORSCHLÄGE FÜR TELLERSERVICE

Alle Menus verstehen sich ab 10 Personen mit einheitlichem Menu.

Die Tische sind mit buntem Tischtuch gedeckt und werden mit Papiersets sowie Papierservietten aufgedeckt. Sofern nicht anders deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch aus der Region.

Nach Absprache sind auch nicht aufgeführte Gerichte erhältlich. Wir beraten Sie gerne.



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei








Laktosenfrei

## UNSERE VORSPEISEN

Tagessuppe  	CHF 6.50
Buntgemischte Blattsalate 	CHF 7.00
Gemischter Salat 	CHF 8.50

## UNSERE HAUPTGERICHTE

Ofenheisser Fleischkäse   garniert mit verschiedenen Salaten	CHF 18.00
Hausgemachte Lasagne verde al forno	CHF 19.50
Geschnetzeltes Pouletfleisch „Casimir“  (an Currysauce, garniert mit Früchten) serviert mit Trockenreis	CHF 24.00
Sous vide gegartes Secreto vom Schwein an Senfsauce angerichtet mit feinem Ebly-Gemüserisotto	CHF 25.00
Adlerteller (fragen Sie uns)   kalter Teller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Aufschnitt, Käse, Salaten und weiteren Köstlichkeiten angerichtet	CHF 24.00


(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE HAUPTGERICHTE

<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch „Zürcher Art“</b> 	CHF 29.50
mit goldgelber Butterrösti, garniert mit Broccoli	
<b>Pouletoberschenkel vom Grüninger Heggenhof</b> 	CHF 27.00
saftig aus dem Ofen ohne Bein serviert. Dazu erhalten Sie Pommes frites, sowie in Olivenöl gebratenes Peperoni-Zucchetti, Auberginengemüse	
<b>Münchener Zwiebel-Kräuterbraten vom Schwein an Biersauce</b>	CHF 28.00
mit Senf mariniert, serviert mit gebratenen Servietten-Knödel und gedünstetem Weisschabis	
<b>Lammgigotbraten an Rosmarin – Jus (NZL)</b> 	CHF 32.00
als Beilage servieren wir Bratkartoffeln und ein saisonales Gemüsebouquet	
<b>Diverse Fitnesssteller</b> (fragen Sie uns nach den Möglichkeiten) 	ab CHF 24.00
garniert mit knackigen Salaten	
<b>Saftiges Schweins Cordon-Bleu</b>	CHF 31.00
mit knusprigen Pommes frites und kleiner Gemüse garnitur	
<b>Saftiges Schweinssteak an Pilzrahmsauce</b>	CHF 34.00
angerichtet mit Butternudeln sowie einer saisonalen Gemüse garnitur	
<b>Gespickter Rindsschmorbraten an Burgundersauce</b> 	CHF 33.00
begleitet von frischem Kartoffelstock und einer schönen Gemüse garnitur	
<b>Hausgemachter Kalbshackbraten „Grossmutter Art“</b>	CHF 29.50
serviert mit Kartoffelstock und reichhaltiger Gemüse garnitur	
<b>Gluschtiges Truten-Piccata Milanese (H)</b>	CHF 28.00
angerichtet mit Safranrisotto, gedämpfter Tomate und frischem Blattspinat	
<b>Panierte Schweinsschnitzel</b>	CHF 26.00
dazu servieren wir Pommes frites und ein kleines Gemüsebouquet	

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## UNSERE DESSERTS ZU DEN MENUS

Frischer Fruchtsalat mit Rahm 	CHF 10.00
Gebrannte Crème mit einem Löffelbisquit	CHF 9.00
Schwarzwälder Eisschnitte, oder frische Schwarzwälder	CHF 7.00
Hausgemachtes Caramelköpfl  garniert mit frischen Früchten und Rahm	CHF 8.00
Hausgemachte Biskuit-Roulade gefüllt mit Apfelgelee, garniert mit Apfelspalten	CHF 9.00
Hausgemachte Schokoladen-Mousse  mit Bananenscheiben und Rahm serviert	CHF 9.50
Parfait Glacé Grand Marnier  schön garniert mit Saisonfrüchten	CHF 10.50
Apfelsorbet mit einem guten Schuss Calvados  	CHF 11.00
Hausgemachte Crèmeschnitte der Überflieger!	CHF 9.00

*fragen Sie uns nach weiteren saisonalen Desserts*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)