



LANDGASTHOF ADLER

GRÜNINGEN • SEIT 1830

Menüvorschläge für festliche Anlässe und Gesellschaften
(ab 10 Personen servieren wir ein einheitliches Menü)



Sehr geehrte Gastgeberin, sehr geehrter Gastgeber

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für die Ausrichtung Ihres Anlasses für den **Langgasthof Adler** entschieden haben. Wir tun alles, um Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen und Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu ermöglichen.

Anbei finden Sie unsere Menüvorschläge. Diese gelten für weiss-gedeckte Anlässe ab 10. Personen. Gerne stehen wir Ihnen für eine individuelle Beratung zur Verfügung (Telefon +41 44 935 11 54; info@adler-grueningen.ch).

Organisieren Sie eine GV, Vorstandssitzung oder ein anderes Meeting? Rufen Sie uns an. Wir senden Ihnen gerne die Menüs für rustikale Anlässe zu.

In unseren Räumlichkeiten bieten wir Platz wie folgt:

- **Binzikerstübli** für Anlässe bis **max. 14 Personen**
- **Züristube** für Anlässe bis **max. 40 Personen**
- **Grüninger Saal** für Anlässe bis **max. 80 Personen**

Tischordnung: Gerne sind wir Ihnen behilflich. Lassen Sie uns Ihre persönlichen Wünsche für die Tischordnung zukommen.

Dekoration: Möchten Sie zur Dekoration Blumen oder spezielle Arrangements? Wir übernehmen die Bestellung gemäss Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen.

Polizeistunde: Eine Verlängerung können wir gerne für Sie organisieren. Die Kosten pro Stunde inkl. Personal betragen CHF 150.00.

Rabatte: Ab einem Rechnungsbetrag von CHF 3000.00 gewähren wir einen Rabatt von 3 Prozent, pro weitere CHF 1000.00 steigt der Rabatt auf maximal 5 Prozent des Rechnungsbetrages.

Unsere Speisen und Gerichte werden mit höchster Sorgfalt zubereitet und fein arrangiert. Wenn in der Menu Abfolge nicht anders vermerkt, stammt das Fleisch aus der Region, bzw. aus der Schweiz.

Deklarationen:

(VT)	(VE)	(G)	(L)
Vegetarisch	Vegan	Glutenfrei	Laktosefrei

Alle Preisangaben sind pro Person in Schweizer Franken (CHF)
In allen Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 8.1% enthalten

Reservieren Sie frühzeitig. Gemeinsam schaffen wir zeitlose Erinnerungen.

Nico Papanikolaou, Reto Mauerhofer und Team



APÉRO VORSCHLÄGE

«Kleiner Apéro»

Salzstängeli | Pommes Chips | Oliven
verschiedene Sorten Blätterteiggebäck
(3 Stück pro Person)

6.00 | pro Person

«Mittlerer Apéro»

Salzstängeli | Pommes Chips | Oliven
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen (VT)(G)
Gemüsesticks | Kräuterdip (VT)(G)
Poulet-Satay-Spiesschen | Erdnuss-Sauce (G)

12.00 | pro Person

«Grosser Apéro»

Salzstängeli | Pommes Chips | Oliven
Melone-Rohschinken-Spiesschen (G)
Saisonales Süsspchen in der Espressotasse
Mini Rinds-Hamburger | BBQ-Sauce
verschiedene Canapés

20.00 | pro Person | ab mindestens 20 Personen

«Apéro Riche»

Verschiedene Canapés | Tomaten-Mozzarella-Spiesschen (VT)(G)
Rauchlachstatar auf Ciabatta | kleiner Rüebl-Ingwer-Salat (VE)

Saisonales Süsspchen in der Espressotasse
Frühlingsrolle (VT) | Chäschüechli (VT) | Poulet-Nuggets mit Cocktailsauce
verschiedene Sorten Blätterteiggebäck

Samosa mit Kräuterdip (VE) | Poulet-Satay-Spiesschen mit Erdnussdip (G)
Zanderknusperli mit Sauce Tartare | Mini Rinds-Hamburger mit BBQ-Sauce

Panna-Cotta mit Fruchtsauce | Schokoladenmousse
kleiner Fruchtsalat | verschiedene Sorbets und Glace

45.00 | pro Person | ab mindestens 20 Personen



SAISONALE MENÜS

«Frühlingsmenü 1»

(April bis Juni)

Panna-Cotta vom grünen Spargel
Rauchlachsstreifen (GB)
Spargel-Blattsalat (G)

Bärlauchcrèmesuppe

Brotcroutons (VT)

Rosa gebratenes Roastbeef

Sauce Hollandaise

Rosmarin-Bratkartoffel | Saisongemüse (G)

Coupe «Romanoff»

Erdbeeren

Erdbeer- | Vanilleglace | Rahm

3 Gang 68.00 | 4 Gang 78.00

«Frühlingsmenü 2»

(April bis Juni)

Frühlingsalat

Radiesli | Kresse

gehobelter Belper Knollen (VT)

Spargel-Vanille-Crème-Suppe (VT)(G)

Kalbs-Involtini

Ricotta-Kräuterfüllung

Zitronen-Butter-Sauce

Tagliatelle | Saisongemüse

Joghurt-Panna-Cotta

Rhabarber-Kompott

Pfefferminz-Glace (G)

3 Gang 62.00 | 4 Gang 72.00

«Sommermenü 3»

(Juni bis September)

Gemischte Blattsalate

Wassermelone | Fetakäse

Limettendressing (VT)(G)

Gazpacho

Oliven Crostini (VE)(G)

Schweinsfilet im Speckmantel gebraten

Portweinjus

Mascarpone-Zitronen-Risotto

Ofen-Röstgemüse (G)

Beeren-Tiramisù

Himbeersorbet

3 Gang 62.00 | 4 Gang 70.00

«Sommermenü 4»

(Juni bis September)

Tomatensalat | Basilikum Pesto

Büffelmozzarella | Oliven-Ciabatta (VT)

Spanische Mandelsuppe

Trauben als Einlage (VE)(G)

Kalbshohrückenbraten

Marsalajus

Kartoffel-Gratin

Sommergemüsebouquet (G)

Dessertvariation

verschiedene saisonale „Versucherli“

3 Gang 72.00 | 4 Gang 82.00



«Herbstmenü 5»

(September bis November)

Nüsslisalat

Birne | Trauben | Speck | Nüssen (G)

Kürbiscrèmesuppe

Kürbiskernöl | Brotcroutons (VT)

Geschmorter Hirschbraten (EU)

Sauersauce

Butterspätzli | saisonales Gemüse

Zimt-Parfait

eingelegte Portwein-Zwetschen
Lebkuchen- | Haselnuss-Crumble

3 Gang 58.00 | 4 Gang 68.00

«Herbstmenü 6»

(September bis November)

Frischkäsemousse | Randencarpaccio

herbstliches Salatbouquet (VT)(G)

Klare Steinpilz-Essenz

Kürbiswürfel | Sherry (VE)(G)

Runder Mocken vom Kalb

im Ofen rosa gebraten

Portweinsauce | Pommes Dauphine

saisonales Gemüsebouquet

Maroni Variation

Cake | Mousse | Vermicelles | Glace

3 Gang 70.00 | 4 Gang 80.00

«Wintermenü 7»

(Dezember bis März)

Geräucherte Appenzeller Entenbrust

Orangen-Chicorée-Salat

Baumnuss-Crumble (G)

Apfel-Ingwersuppe

Rauchlachsstreifen (GB)(G)

Rindsfilet in Steinpilzkruste

Fichtennadel-Jus

getrüffeltes Kartoffel Mille-Feuille

winterliches Gemüsebouquet

Schokoladen-Variation im Glas

Sorbet | Mousse | Kuchen | Sauce

3 Gang 76.00 | 4 Gang 86.00

«Wintermenü 8»

(Dezember bis März)

Gemüse-Frischkäse-Tatar

Schalotten-Rotwein-Chutney

Nüsslisalat | Sbrinz (VT)(G)

Rinds-Consommé

Eierstich | Schnittlauch (G)

Kalbskronenbraten am Stück gegart

Thymianjus | Kartoffelkroketten

saisonales Gemüsebouquet

Topfenstrudel

Zitrus-Salat | Glühwein-Sorbet

3 Gang 72.00 | 4 Gang 82.00



MENÜVORSCHLÄGE

Ganze Jahr erhältlich

«Menü 9»

Gemischter Blattsalat
verschiedene Garnituren (VT)(G)

Zürcher Geschnetzeltes
vom Kalbseckstück
Champignons-Weissweinsauce
Butterrösti
zweifarbige Speck-Bohnen-Bündchen (G)

Lauwarmer Schokoladenkuchen
Vanille-Glace | Himbeer-Sauce (G)

62.00

«Menü 10»

Eisberg Salat «Caesar»
gebratene Pouletbrust | Speckstreifen
Parmesan | Brotcroutons

Lachsfilet (GB) gebraten
Marsala-Dörrtomatensauce
Fregola Sarda | Zucchetti-Oliven-Ragout

Chia-Blaubeer-Pudding
Joghurt-Glace | Mango Salat (G)

60.00

«Menü 11»

Rauchlachs-Tatar (GB)
Brioche-Toast | Meerrettich-Crème
Kräutersalat | Kapern | rote Zwiebeln

Poulet Brust Saltimbocca
vom Heggenhof
Barolo-Jus | Weisswein-Risotto
saisonales Gemüse (G)

Mango-Cheese-Cake
Sauerrahm-Glace | Passionsfrucht-Sauce

64.00

«Menü 12»

Riesling Suppe mit Rahm
Trauben | Croutons (VT)

Rindsfiletstreifen «Stroganoff»
Butter-Tagliatelle
saisonales Gemüsebouquet

Gebrannte Crème
Apfel-Kompott | Apfel-Sorbet (G)

66.00



«Menü 13»

Winzer-Blatt-Salat
gebratene Speckwürfeln
Radieschen | Trauben-Vinaigrette (G)

Cordon Bleu vom Kalb
gefüllt mit Hinterschinken und Gruyère
Pommes frites | Gemüsebouquet

Schokoladenmousse
Calvados-Apfelkompott | Apfel-Sorbet
Mandel-Crunch (G)

68.00

«Menü 14»

Weisse Tomatencrèmesuppe
Ricotta-Ravioli | Basilikum Sprossen (VT)

Kalbsschulterbraten
Pilzrahmsauce | Kartoffel-Gratin
im Ofen gegarte zweifarbige Rüebli (G)

Crèmeschnitte
Erdbeersauce | saisonalen Früchten
Schlagrahm

62.00

«Menü 15»

Blattsalat «Binziker Art»
verschiedene Garnituren (VT)(G)

Schweins-Schnitzel
Kräuterrahmsauce | Butter-Tagliatelle
saisonales Gemüsebouquet

Caramelköpfl
saisonale Früchte | Schlagrahm (G)

52.00

«Menü 18»

Süsskartoffelcrèmesuppe
Crème fraîche | Ingwer-Crunch (VT)(G)

Poulet Brust gefüllt
Kräuter-Frischkäsefarce | Portweinjus
Gemüse-Ebly-Ragout

Cheesecake
Mango Sorbet | Passionsfruchtsauce

58.00

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen

(ab 10 Personen | als einheitliches Menü)



KALTE VORSPEISEN

«Binziker Art» mit verschiedenen Garnituren (VT)(G)	10.00
Gemischter Salatteller mit Blattsalat (VT)(G)	11.00
Rinds-Carpaccio Fleur de Sel Zitronencreme Olivenöl Ruccola gehobeltem Parmesan (G)	16.00
Rindstatar verfeinert zur Wahl mit Cognac Calvados Grappa Briochettoast verschiedene Garnituren	18.00
Auberginen-Tomaten-Tatar (VT) jungem Blattspinat roten Zwiebelringen Kapern Briochettoast	16.00

WARME VORSPEISEN

Luzerner Saibling Filet gebraten Venere Risotto Erbsen-Minze-Pesto (G)	18.00
Schwarze Trüffel-Ravioli Champagner-Rahmsauce Parmesan (VT)	17.00
Wachtelbrust gebraten Erbsen-Kartoffelstock Rüebl-Ingwer-Salsa (G)	20.00

SUPPEN

Zitronengras-Ingwer-Crèmesuppe Black-Tiger-Crevetten-Spiess (G)	14.00
Kartoffelcrèmesuppe Crème fraîche Gartenkresse (VT)(G)	11.00
Rüebl-Vanille-Crèmesuppe Rahm Mandel-Crunch (VT)(G)	12.00

HAUPTGÄNGE



Kalbssteak vom Rücken Morchel-Rahmsauce Pommes Dauphine saisonales Gemüsebouquet	48.00
Angus-Rindhuft-Steak Kräuter-Beurre-Blanc Tomaten-Risotto gebratene Zucchetti (G)	42.00
Kalbs-Blankett geschmort Petersilien-Salz-Kartoffel im Ofen gegarte Rüeblì (G)	36.00
Pouletbrust-Piccata Milanese Champignons-Schinken-Garnitur Tomaten Sugo Spaghetti Mandel-Broccoli	35.00

DESSERTS

Caramelköpflì Schlagrahm frische Früchte (G)	10.00
Gran Manier-Parfait Kakao Orangen-Vanille-Salat Pinien-Crumble (G)	14.00
Zitronen Variation Mousse Kuchen Sorbet	15.00
Dreierlei hausgemachte Sorbets von saisonalen Früchten exotischer Fruchtsalat (G)	14.00

Sämtliche in den Menüs enthaltenen Vorspeisen | Hauptgänge | Dessert
sind auch einzeln erhältlich
Fisch- | Vegetarische- | Vegane Gerichte
finden Sie in unserer [Gourmetstube Karte](#)