



**LANDGASTHOF ADLER**

GRÜNINGEN • SEIT 1830

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

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](mailto: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:**

<b>(VT)</b>	<b>(VE)</b>	<b>(G)</b>	<b>(L)</b>
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



LANDGASTHOF ADLER  
GRÜNDUNG • SEIT 1810

## 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 (3 Stück pro Person)

**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 Erdnusssdip (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



LANDGASTHOF ADLER  
GRÜNINGEN • SEIT 1810

## 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**



LANDGASTHOF ADLER  
GRÜNINGEN • SEIT 1810

### «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**



LANDGASTHOF ADLER  
GRÜNINGEN • SEIT 1810

## MENÜVORSCHLÄGE

Ganze Jahr erhältlich

### «Menü 9»

#### **Gemischter Blattsalat**

verschiedene Garnituren (VT)(G)

\*\*\*\*\*

#### **Zürcher Geschnetzeltes**

vom Kalbseckstück

Champignons-Weissweinsauce

Butterrösti

zweifarbiges Speck-Bohnen-Bündchen (G)

\*\*\*\*\*

#### **Lauwarmer Schokoladenkuchen**

Vanille-Glace | Himbeer-Sauce (G)

61.00

### «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)

64.00



LANDGASTHOF ADLER  
GRÜNINGEN • SEIT 1810

### «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)

**66.00**

### «Menü 14»

#### **Weisse Tomatencrèmesuppe**

Ricotta-Ravioli | Basilikum Sprossen (VT)

\*\*\*\*\*

#### **Kalbsschulterbraten**

Pilzrahmsauce | Kartoffel-Gratin  
im Ofen gegarte zweifarbige Rüepli (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 16»

#### **Süßkartoffelcrèmesuppe**

Crème fraîche | Ingwer-Crunch (VT)(G)

\*\*\*\*\*

#### **Poulet Brust gefüllt**

Kräuter-Frischkäsefarce | Portweinjus  
Gemüse-Ebly-Ragout

\*\*\*\*\*

#### **Cheesecake**

Mango Sorbet | Passionsfruchtsauce

**58.00**



LANDGASTHOF ADLER  
GRÜNINGEN • SEIT 1810

## Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen

(ab 10 Personen | als einheitliches Menü)

### KALTE VORSPEISEN

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

### WARME VORSPEISEN

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

### SUPPEN

<b>Zitronengras-Ingwer-Crèmesuppe</b>   Black-Tiger-Crevetten-Spiess (G)	<b>14.00</b>
<b>Kartoffelcrèmesuppe</b>   Crème fraîche   Gartenkresse (VT)(G)	<b>11.00</b>
<b>Rübli-Vanille-Crèmesuppe</b>   Rahm   Mandel-Crunch (VT)(G)	<b>12.00</b>

## HAUPTGÄNGE

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

## DESSERTS

<b>Saisonales Dessert</b> wählen Sie aus der Gourmetstube Dessertkarte	
<b>Caramelköpflin</b> Schlagrahm   frische Früchte (G)	<b>10.00</b>
<b>Gran Manier-Parfait   Kakao</b> Orangen-Vanille-Salat   Pinien-Crumble (G)	<b>14.00</b>
<b>Zitronen Variation</b> Mousse   Kuchen   Sorbet	<b>15.00</b>
<b>Dreierlei hausgemachte Sorbets</b> von saisonalen Früchten   exotischer Fruchtsalat (G)	<b>14.00</b>

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