



Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im geschichtsträchtigen Gasthaus Adler.

Es gibt unzählige Anlässe zum Feiern, Hochzeits-, Betriebs- oder Familienfeste. Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung Ihres Anlasses.

Für den kulinarischen Teil, haben wir auf den nächsten Seiten Vorschläge für Sie zur Inspiration zusammengestellt. Selbstverständlich gehen wir bei der Menu-Auswahl auf Ihre individuellen Wünsche ein und berücksichtigen auch saisonale Spezialitäten.

Ab 10 Personen bitten wir Sie, sich für ein gemeinsames Menu zu entscheiden.

Zur Auswahl des passenden Weines, verlangen Sie unsere aktuelle Weinkarte. Bitte beachten Sie, dass für mitgebrachte Weine ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche berechnet wird.

Um ein erfolgreiches Gelingen Ihres Anlasses garantieren zu können, ist es unbedingt nötig, dass Sie das Menu eine Woche vor Ihrem Anlass bestellen. Wir bitten Sie, die genaue Personenzahl spätestens 24 Stunden vor der Veranstaltung mitzuteilen. Bitte beachten Sie zusätzlich, dass eine Verlängerung nach Mitternacht pro Stunde ein Betrag von CHF 150.00 erhoben wird.

Für Kinder haben wir eine spezielle Kinderkarte. Von den Bankett-Menus berechnen wir für Kinder unter 12 Jahren den halben Menu-Preis. Auf Wunsch sind wir Ihnen gerne behilflich bei der Blumendekoration oder bei der Suche einer Musik, um das gewünschte Ambiente zu verschaffen. Der entsprechende Aufpreis, bemisst sich nach Aufwand.

Es würde uns freuen, Sie und Ihre Gäste begrüßen zu dürfen. Wir wünschen Ihnen schon jetzt einen tollen Aufenthalt in unserem Hause.

Das ADLER Team wünscht Ihnen „En Guete“.

APÉRO SNACKS KALT

Auswahl von Canapés

Bündner Fleisch, Rohschinken, Schinken, Salami, Ei, Thon Stk. 3.00

Auswahl von Canapés

Rinds-Tatar, Rauchlachs Stk. 3.50

Tomaten-Bruscetta Stk. 2.50

Innerschweizer Spezialitäten

Sbrinzmöckli, Würste fein geschnitten, Brot p. Pers. 10.50

Käseplatte p. Pers. 7.00

Fleischplatte p. Pers. 8.00

Chips und Nüssli p. Pers. 1.00

APÉRO SNACKS WARM

Schinkengipfeli Stk. 3.00

Dörripflaume im Speckmantel Stk. 1.50

Krevetten in Knusperpanade Stk. 3.00

Frühlingsrolle mit Süß-Sauersauce Stk. 3.00

Käseküchlein Stk. 2.00

Mini Pizza Stk. 2.00

KALTE VORSPEISEN

Melone mit Rohschinken	14.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	15.00
Blattsalat mit Speck und Pilzen	14.50
Rindstartar mild / medium / scharf	23.00

SALATE

Grüner Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	11.00
Nüsslisalat mit Ei	12.50
Blattsalat mit lauwarmen Pilzen	13.50

WARME VORSPEISEN

Forellenfilet «Adler» an Kräuterrahmsauce und Reis	18.50
Blätterteig-Pastetli mit Pilzragout	15.50

KRAFTBRÜHE MIT EINLAGE

Kraftbrühe

- mit Flädli
- mit Sherry
- mit Gemüsestreifen
- mit überbackenen Käseschnittchen
- mit Speck-Knöderl

GEMÜSESUPPEN

Minestrone

Kartoffelsuppe mit Lauch

CRÈMESUPPEN

Gemüse

Spargel

Tomatensuppe mit Rahmhaube

Kräuterrahm

Steinpilz

Eierschwämmli

Randensuppe

Karotten-Ingwersuppe

Safran

Kürbis

Knoblauchsuppe mit Rahmhäubchen

Bündner-Gerstensuppe

HAUPTGERICHTE

KALB

Kalbs-Cordon bleu, Pommes Frites, Gemüse	45.50
Saltimbocca, Risotto, Gemüse	42.50
Piccata Milanaise, Spaghetti, Tomatensauce	42.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch, Pilzrahmsauce, Rösti	36.50
Kalbsbraten glaciert, Kartoffelkroketten, Gemüse	35.50
Kalbfleisch Pastetli, Pommes Frites, Gemüse	24.50

RIND

Roastbeef „englische Art“, Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin, Gemüse	44.50
Rinds-Entrecôte 200 g. , Kräuterbutter, Kartoffelkroketten, Gemüse	41.50
Geschnetzeltes Rindfleisch „Stroganoff“, Reis	26.50
Rindssteak an Pfefferrahmsauce, Pommes Frites, Gemüse	32.50
Rindsgulasch, Spätzli, Gemüse	26.50

SCHWEIN

Schweinsfilet «Adler» im Teig, Hauskroketten, Gemüse	41.00
Schweins-Cordon bleu, Pommes Frites, Gemüse	31.50
Schweins-Piccata Milanaise, Spaghetti, Tomatensauce	29.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse	33.50
Schweinsbraten glaciert, Kartoffelgratin, Gemüse	26.50
Schweins-Rahmschnitzel, Pilzrahmsauce, Nudeln in Butter, Gemüse	29.50
Schweinsvoessen, Kartoffelstock, Rüeblli	23.50
Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites, Gemüse	28.00

GEFLÜGEL

Pouletbrust auf Gemüsebeet, Pommes Frites	28.50
Geschnetzeltes Pouletfleisch , Curry-Rahmsauce, Reis, Früchte	25.50

FISCHGERICHTE

Forellenfilet gedämpft, Schnittlauchrahmsauce, Reis, Gemüse	35.50
Fischknusperli (Egli im Bierteig), Sauce Tartar, Salzkartoffeln	32.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüseteller mit Hauskroketten	26.50
Fitnesssteller mit Hauskroketten	25.50
Aelplermagronä, Apfelmus	17.50
Reichhaltiger Gemüseteller	19.50

KÄSESPEZIALITÄTEN

Käse-Fondue (Saison)	24.50
Rösti mit Gemüse und Käse überbacken	26.50
Käsekuchen garniert	23.50

WILDSPEZIALITÄTEN

je nach Saison

DESSERTS

Schwarzwäldertorte hausgemachte	8.50
Caramelköppli, Rahm, Früchtegarnitur	10.50
Zimt Parfait mit eingelegten Zwetschgen	10.50
Panna Cotta, Rahm, Früchtegarnitur	10.50
Schokoladenmousse mit Rahm	9.50

MENUVARIANTEN

Klare Gemüsesuppe

*

Nüsslisalat mit Ei

*

Kalbsfilet an Morchel-Rahmsauce

Nudeln in Butter

Gemüsebouquet

*

Panna cotta mit Früchten der Saison garniert

69.50

Vorspeisenteller «Adler»

*

Kürbiscremesuppe

*

Rindsfilet mit Sauce Bearnaise

Hauskroketten

Gemüsebouquet

*

Parfait Grand-Marnier

75.50

Kraftbrühe mit Flädli

*

Trockenfleisch- Carpaccio mit Sbrinz

*

Schweinsfilet am Stück gebraten

Steinpilz-Rahmsauce

Nudeln in Butter

*

Schokoladenmousse

69.50

Eierschwämmli Cremesuppe

*

Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten

*

Kalbsschnitzel

mit Sauce Hollandaise

Bratkartoffeln

Gemüse garnitur

*

Gebrannte Creme

79.50

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen 8% MwSt.

Herkunft des Fleisches

Rind: Schweiz, Irland, Uruguay

Kalb, Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz, Brasilien



Gern helfen wir Ihnen weiter, um Sie bei Ihrem unvergesslichen
Anlass zu unterstützen.

Das Team vom Gasthaus Adler

Klausenstrasse 137

6463 Bürglen

info@adlerbuerglen.ch

041 870 11 33