



Liebe Gäste

***Herzlich Willkommen im geschichtsträchtigen Gasthaus Adler.***

Speziell für Vereine und Busreisen bieten wir kostengünstige Menuvarianten an. 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.

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. Für mitgebrachte Dessert, verrechnen wir pro Gast CHF 4.50. Für Nachservice verrechnen wir pro Person ein Aufpreis von CHF 3.00

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-Menüs 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“.**

**MENU 1 À CHF 34.50**

Bunter Blattsalat

7.50

\*\*\*

Puoletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce  
Butternudeln, Broccoli mit Mandeln

19.50

\*\*\*

Schokoladencrème

7.50

**MENU 2 À CHF 34.50**

Gemischter Salat

8.50

\*\*\*

Schweinspicata an Rotweinjus  
mit Tomatenspaghetti & Blumenkohl

22.50

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

7.50

**MENU 3 À CHF 34.50**

Broccolicrèmesuppe

7.50

\*\*\*

Pangasiusfilet im Ei gebraten an Tomatensauce  
mit Salzkartoffeln & Spinat

21.50

\*\*\*

Caramel-Chöpfli

7.50

**MENU 4 À CHF 34.50**

Gemüsecrèmesuppe

7.50

\*\*\*

Pochierte Lachsschnitte auf Schnittlauchsauce  
Safranrisotto & Zucchettigemüse

23.50

\*\*\*

Coupe Dänemark

8.50

**MENU 5 À CHF 34.50**

Kräutercrèmesuppe

7.50

\*\*\*

Schweinsgeschnetzeltes an Currysauce

Reisring mit Früchten

21.50

\*\*\*

Zitronenmousse

7.50

**MENU 6 À CHF 34.50**

Grüner Salat mit Gemüsestreifen

7.50

\*\*\*

Gebrautes Felchenfilet an Kräutersauce

Mandelreis & Ratatouille

26.50

\*\*\*

Coupe Caramel

8.50

### **MENU 7 À CHF 34.50**

Eisbergsalat mit Tomatenwürfeln

7.50

\*\*\*

Truthahnschnitzel Jäger Art  
Bratkartoffeln, Bohnenbündeli

21.50

\*\*\*

Coupe Jaques

8.50

### **MENU 8 À CHF 34.50**

Bouillon mit Flädli

7.50

\*\*\*

Schweinshalsbraten an Rotweinjus  
mit Kartoffelstock, Kräuterrüebli

21.50

\*\*\*

Gebrannte Crème

7.50

### **MENU 9 À CHF 34.50**

Blattsalat mit Knoblauchcroutons

7.50

\*\*\*

Kalbsvoressen mit Champignon

Spinatspätzli, Peperonata

31.50

\*\*\*

Schokoladencrème

7.50

### **MENU 10 À CHF 34.50**

Broccolicrèmesuppe

7.50

\*\*\*

Hausgemachter Hackbraten  
an Kräuterrahmsauce mit Kartoffelstock

Erbsli & Rüepli

21.50

\*\*\*

Caramel-Chöpfli mit Rahm

7.50

**MENU 11 À CHF 34.50**

Geflügelcrèmesuppe

7.50

\*\*\*

Kalbsschulterfiletbraten an Rosmarinjus

Bäckerin-Kartoffeln,

Gedämpfte Tomaten & Blattspinat

28.50

\*\*\*

Bananen-Coupe

7.50

**MENU 12 À CHF 34.50**

Rüeblicrèmesuppe

7.50

\*\*\*

Ungarisches Rindsgulasch mit

Polenta & sautierten Zucchetti

24.50

\*\*\*

Orangencrème

7.50

**MENU 13 À CHF 34.50**

Bunter Blattsalat mit Champignons

8.00

\*\*\*

Fleischpastetli mit Pilaw-Reis

Erbsli & Rüebli

21.50

\*\*\*

Apfelkuchen mit Rahm

7.50

**MENU 14 À CHF 34.50**

Gemischter Salat

8.50

\*\*\*

Hausgemachtes Cordon Bleu  
mit Pommes Frites & Kräuterrüebli

26.50

\*\*\*

Coupe Jaques

8.50



**MENU 15 À CHF 34.50**

Bouillon mit Flädli

7.50

\*\*\*

Rahmschnitzel an Champignonsauce

Nudeln & Gemüsevariation

24.50

\*\*\*

Gebrannte Crème

7.50

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

Herkunft des Fleisches

Rind: Schweiz, Irland, Uruguay

Kalb, Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz, Brasilien



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

**Das Team vom Gasthaus Adler**

Klausenstrasse 137

6463 Bürglen

[info@adlerbuerglen.ch](mailto:info@adlerbuerglen.ch)

041 870 11 33