






ESSEN IM ADLER IM MAI 2022




18:00 bis 21:30 Uhr

Aufgrund eines grossen Essens im Saal bieten wir am **Samstag, 7. Mai** eine reduzierte Karte an.

SUPPEN, ANTIPASTI UND ANDERE VORSPEISEN

Gemischter Salat 	11.00
Caprese ganz klassisch: Tomate, Mozzarella und Basilikum 	12.50
Linsensuppe	13.50
Kisir: Türkischer Bulgursalat (leicht scharf) 	14.00
Spargel-Carpaccio mit Randenwürfeln 	14.50
Ofen-Auberginen mit Tomaten, Basilikum und Parmesan 	14.50
Crevetten-Crème-Suppe	15.00

HAUPTGÄNGE

Rigatoni mit grünem Pesto, getrockneten Tomaten, Oliven und Kapern 	21.50
Safran Risotto klassisch a la milanese (also Mailänder Art) samt frittierten Schalotten 	23.00
Rigatoni mit Salsiccia und Tomatensauce	24.50
Tagliolini al tartufo (Nudeln mit Trüffel-Crème) 	25.50
Jambalaya, der Klassiker aus Louisiana: Reisgericht mit Gemüse, Chorizo und Garnelen	26.00
Lamm-Rind-Köfte mit Ofen-Tomaten und Peperoni, dazu Bulgur und Hummus	27.00

UND ZUM DESSERT

Tiramisu	12.00
Käseplatte	16.00

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Kreieren wir etwas aus dem obigen Menu oder es gibt einfach Schnipo	15.00
---	-------

Unser Sauerteigbrot und unsere Focaccia machen wir mehrheitlich selber. Fragt nach, ob heute Backtag war.

Und beachtet unsere Tafel in der Gaststube. Vielleicht hat unser Koch etwas Spezielles entdeckt und kreiert eine Leckerei. Oder manchmal bäckt eine Freundin oder ein Freund des Hauses eine grandiose Torte. Lasst Euch überraschen.

Über Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können sowie über verfügbare laktose-/glutenfreie Alternativen informieren unseren Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Vegetarische Menus 

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MWST. KW18-21(2)



Gasthaus
seit 1911