










SUPPEN, ANTIPASTI UND ANDERE VORSPEISEN

Ukrainischer Krautsalat (mit Weisskohl, Gurke, Frühlingszwiebel, Dill) 	8.50
Gemischter Salat 	11.00
Kalte Gurkensuppe (mit Minze und Korallen-Netz) 	11.50
Caprese ganz klassisch: Tomate, Mozzarella und Basilikum 	12.50
Kisir: Türkischer Bulgursalat (leicht scharf) 	14.00
Ofen-Auberginen mit Tomaten, Basilikum und Parmesan 	14.50
Vitellato (der Klassiker, einfach mit Fleisch vom Schwein)	16.00

HAUPTGÄNGE

Kaltes Gemüsetartare auf mini-Teigwaren 	18.00
Rigatoni mit grünem Pesto, getrockneten Tomaten, Oliven und Kapern 	19.00
Schnitzel (Schwein, ca. 180 Gramm) mit Fritten	22.50
Tagliolini al tartufo (Nudeln mit Trüffel-Crème) 	25.50
Entrecôte US Style (Rind, mind. 400 Gramm) mit Fritten oder Süsskartoffeln	38.00
Jeden MITTWOCH: Adler Burger (Rind und Schwein, 350 Gramm)	23.50
mit Fritten oder Süsskartoffeln	

UND ZUM DESSERT

Zitronen-Ricotta mit Beeren	9.50
Käseplatte	15.00

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Kreieren wir etwas aus dem obigen Menu	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 

Herkunft Fleisch: Schweiz. Ausnahme Entrecôte: Uruguay

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MWST.

KW22-28(2)



Gasthaus
seit 1911