

Frühlingsmenu



1. Menü vegetarisch 53

Tomatenmousse mit kleinen Gemüsen

✂

Prättigauer Ravioli (mit Prättigauer Bergkäse)

✂

Heissi Liebi

(warme Beeren mit Vanilleglace)

2. Menü 55

Bärlauchsuppe mit Croûtons

✂

Rustikales Schweinskotelette**
mit Frühlingsgemüse
und neuen Kartoffeln

✂

Suessmostcreme mit Birnenspalten und
Schlagrahm

** mit Kalbskotelette **CHF 74.00**

3. Menü 58

Salatschüssel zum selber schöpfen

✂

Huwy's Hackbraten
mit Kartoffelstock und Saisongemüse

✂

Sauerrahmglace auf Erdbeerfächer

4. Menü 87

Gemüsesalat mit gratiniertem Schafskäse

✂

Rindsbrühe mit Flädli

✂

Niedergegarter Kalbshohrücken am Stück
mit saisonalen Pilzen
dazu feine Nudeln und Gemüse

✂

Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Vanilleglace

5. Menü 90

Siedfleischterrinen auf Salatbouquet
✂
Prättigauer Ravioli (mit Prättigauer Bergkäse)
✂
Rindsentrecôte am Stück gebraten
Bearnersauce
mit Kartoffelgratin und Gemüse
✂
Gestürzter Apfelkuchen
mit Vanilleglace

Bauern Gourmet-Menü 99

Überraschungsmenü
✂
8 kleine feine Gerichte
aus dem Adlisberg
à la Carte Angebot
✂
Serviert von 6 - 16 Personen

In der Dolderstube servieren wir Ihnen zusätzlich von 8 - 30 Personen

Käse-Fondue

Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen einen Trockenfleischteller	19.00
Käsefondue Adlisbergmischung mit Brotwürfel	29.00
auf Wunsch Raclettekartoffeln zum Fondue	7.00

Heisser Stein

	150 gr	200 gr
Freilandpouletbrust	33.00	
Entrecôte vom Zürcher Oberland	38.00	45.00
Rindsfilet	42.00	51.00

Beilagen

Kartoffelgratin, Kartoffelkissen,
Risotto, Hörnli und Gemüse

Preise in CHF inkl. 7,6% MwSt.
Fleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Chlini Gricht

Tagessuppe	9.00
Rindsbrühe mit Flädli	10.50
Zürcher Weissweinsuppe	11.50
Salat aus der Schüssel mit Haussauce	11.00
Tomatenmousse mit kleinen Gemüsen	14.50
Hausgemachte Bauernterriner mit konfierten Zwiebeln	16.50
Zweierlei von der Forelle (geräuchert und Mousse) mit Toast und Butter	17.50

Grossi Gricht

Käsespätzli mit Zwiebeln und Apfelschnitzen	17.00	25.00
Capuns	19.50	26.50
Gehacktes mit Hörnli und Apfelschnitzen		24.00
Huwy's Hackbraten mit Kartoffelstock und Saisongemüse		33.00
Lauwarmes Siedfleisch an Vinaigrette mit Bouillongemüse und Salzkartoffeln		32.00
Rinderschmorbraten Förster Art mit Kartoffelstock und Gemüse		36.50
Kalbsrahmgescnnetztes Zürcher Art mit Rösti		39.00
Niedergegarter Kalbshohrücken am Stück mit saisonalen Pilzen feinen Nudeln und Gemüse		44.50
Kalbskotelette (250gr) mit Kräuterjus, Neuen Kartoffeln und Gemüse		51.00
Zürcher Oberländer Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Estragonsauce, Kartoffelgratin und Gemüse		44.50

Desserts und Chäs

Caramelköppli mit Schlagrahm und gehobelten Mandeln	9.50
Grossmutter's Süssmostcrème mit Birnenspalten und Schlagrahm	10.00
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanilleglace	13.00
Gebrannte Crème mit Vanilleglace	12.50
Warmer gestürzter Apfelkuchen mit Zimtglace	13.00
Zürcher Apfelküchlein mit Vanillesauce	13.50
Tatsch mit Zwetschgenkompott	14.50
Käseauswahl vom Zürcher Oberland	15.50