

Herzlich willkomme i dä guete Wald- und Wiesebeiz

...ihr Wandervögel und Stubehocker
...ihr Fründe us nah und fern
...ihr Puure und Philosophie
...ihr Engeli und Bengeli
...ihr Hündeler und grossi Tier
...ihr Gschäftlimacher und fuuli Siechä

Auf der Anhöhe des Züribergs verbindet die gute "Wald- und Wiesenbeiz Adlisberg" Kulturen aus Stadt und angrenzenden Gemeinden.

Das Restaurant Adlisberg steht für zürcherische und schweizerische Wirtshauskultur. Authentisch und sympathisch werden vorwiegend landwirtschaftliche Produkte aus der Region verwendet.

Ihre Ruth Beckmann
d' Chefin

Ihr Stephan Huwyler
de Chef

Im Frühling

Tomatenmousse

mit Tösstaler Landrauchschinken
und kleinen Gemüsen

18.50

Kräutersuppe

mit Croûtons

12.50

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

mit Griessgnocchi & Frühlingsgemüse

42.00

Mit Kräutern überbackenes Rindsfilet (150gr)

auf Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln

46.00

Zürcher Quarkchuechli

mit Waldbeerenkompott und Vanilleglace

13.50

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

Ä chli Gschicht

Die Wandlung vom einfachen Bauernhaus zum heutigen Restaurant Adlisberg kann über Jahrzehnte zurückverfolgt werden. Das Bauwerk wird erstmals im Jahre 1675 erwähnt und befindet sich bis ins 19. Jahrhundert in freiem Besitz. 1882 entsteht nach einem Brand der heutige Kernbau in Form eines Mehrzweckgebäudes mit Wohnhaus, Tenn und Stall.

In den Jahren 1894 bis 1896 kommt es zu einem umfassenden Ausbau, zu dieser Zeit entsteht die Gastwirtschaft. 1943 erwirbt die Stadt den Landwirtschaftsbetrieb mit Gaststätte, damit sind Erhaltung und Förderung des Naherholungsgebietes für Jung und Alt sicher gestellt.

Von 2007 bis 2009 wurde der Adlisberg umfassend renoviert und sein ursprünglicher Zustand wieder hergestellt. Neu ist der ehemalige Kuhstall integrierter Teil des Restaurants.

Der Adlisberg wird heute von der Familie Segmüller vom Carlton gepachtet.

Chlini Gricht

Tagessuppe		9.00
Flädli-suppe		10.50
Zürcher Weissweinsuppe		11.50
Salatschüssel für ein oder mehrere Personen	p. P.	11.00
Salat von jungem Spinat mit Eiern, Speck & Brotcrôutons		14.50
Bauernterrine mit konfierten Zwiebeln		16.50
Trockenfleischteller mit Brot & Butter		19.00
Gratinierter Zürcher Schafchäs auf Gemüsesalat		17.50
Rindstatar mit Toast & Butter	21.00	31.00
Speckrösti mit Spiegelei		22.50
Käsespätzli mit Zwiebelschwitze		23.50
Innerschwyz Käse-Ravioli (vegetarisch) mit Aepfel, Zwiebeln, Käse	19.50	28.00

Preise in CHF inkl. 7,6% MwSt.

Fleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz und Neuseeland.

Grossi Gricht

Fischknusperli im Bierteig mit Salzkartoffeln & Tartarsauce		28.50
Fangfrischer Fisch – s'hät so lang s'hät		37.50
Mistkratzerli im Heu *		34.50
Zürcher Chatzeg'schrei mit Öpfelschnitz G'Hackets mit Hörnli		23.50
Huwy`s Hackbraten mit Kartoffelstock & Seeli, dazu Gemüse		33.00
Waadtländer Saucisson mit Lauchgemüse & Salzkartoffeln		31.50
Geschmorte Lammschulter * an Thymianjus		34.00
Geschnetzelte Kalbsleber mit Salbei & Zwiebeln, Rösti	29.00	37.50
Zürcher Geschnetzeltet an Pilzrahmsauce mit Rösti	30.00	39.00
Kalbs-Cordon bleu *		42.50

* Dazu servieren wir Ihnen die gleichen Beilagen wie beim „Heisse Stei“

Heisse Stei

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

Dazu servieren wir

hausgemachte Kräuterbutter & 2 verschiedene Saucen

***Mit zwei Beilagen nach Wahl**

Risotto, Kartoffelgratin, Hörnli,

Kartoffelkissen, Tagesgemüse

Preise in CHF inkl. 7,6% MwSt.

Fleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz und Neuseeland.

Puurezmorge

An Sonn- und Feiertagen wird ein Bauernfrühstück von 10.00 bis 13.00 Uhr angeboten.

Verschiedene frische Brotsorten, Birchermüesli, Käse- und Fleischplatten sowie Eierspeisen stehen auf dem Buffet.

Kaffe, Tee, Milchgetränke und frische Säfte gehören ebenso zum Angebot

Pro Person CHF 45.00. Kinder bis 6 Jahre sind gratis, von 6-12 Jahres bezahlen sie CHF 18.00.

D' Stubene & de Stall

In unseren gemütlichen Stuben organisieren wir für Sie Familienfeiern, Geschäftsessen oder Seminare von 8 – 32 Personen.

Für grössere Feste bis 90 Personen bietet sich der Kuhstall an und im Sommer stehen die Terrasse (bis 23.00 Uhr) und der Garten (bis 20.00 Uhr) zur Verfügung.

Desserts & Chäs

Caramelköppli

mit Schlagrahm & gehobelten Mandeln 9.50

Lauwarmes Schokoladentörtchen

mit Vanilleglace 13.00

Gerührter Eiskaffee Adlisberg 12.50

"Heissi Liebi"

Vanilleglace mit warmen Beeren & Schlagrahm 9.50

Warme "Öpfelchüechli"

mit Zimt & Vanillesauce 13.50

Tatsch mit Zwetschgenkompott 11.00 18.00

Käseauswahl vom Zürcher Oberland

14.50 21.00

verschiedene Glaces & Sorbets pro Kugel 3.50

mit Rahm 1.20