



## Frühlingsmenüs

Wir servieren die kompletten Menüs ab 8 Personen.  
 Für Gesellschaften ab 15 Personen kann nur 1 Menü ausgesucht werden. Natürlich mit Rücksicht auf Vegetarier. Vorspeise und Dessert muss jedoch für alle gleich sein.

### 1. Menü vegetarisch

CHF 61.00

Erbsemmousse mit Pfefferminze  
 und Frühlingsgemüse

\*\*\*

Innerschwyzter Ravioli mit Äpfel und Zwiebeln

\*\*\*

Dunkles Schokoladenmousse mit  
 Himbeercoulis und Caramelhippe

### 2. Menü

CHF 64.00

Zürcher Weissweinsuppe

\*\*\*

Freilandpouardenbrust mit Thymianjus  
 auf Mascarponerisotto und Marktgemüse

\*\*\*

Sauerrahmglace mit Rhabarbern und Erdbeeren

### 3. Menü

CHF 63.00

Frühlingsalate in der Schüssel  
 zum selber Schöpfen

\*\*\*

Adlisberger Hackbraten  
 mit Kartoffelstock und Marktgemüse

\*\*\*

Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren

### 4. Menü

CHF 66.00

Spinatsalat mit Crüttons, gehaktem Ei und Speck

\*\*\*

Schweinerack am Stück gebraten an Portweinjus  
 mit Bratkartoffeln und Schmorgemüse

\*\*\*

Rhabarberkompott mit Sauerrahmglace



## 5. Menü

CHF 90.00

Siedfleischterrinen mit Gemüse,  
Meerrettichschaum und Saisonsalat

\*\*\*

Rüeblicrèmesuppe mit Vanille

\*\*\*

Rinds-Entrecôte am Stück gebraten  
mit Sauce Béarnaise,  
Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse

\*\*\*

Warmer gestürzter Apfelkuchen  
mit Vanilleglace

## 6. Menü

CHF 92.00

Spargelsalat mit Tösstaler Landrauchschinken

\*\*\*

Rindskraftbrühe mit Flädli

\*\*\*

Am Stück gegarter Kalbshorücken an Portweinjus  
mit Steinpilzrisotto und Marktgemüse

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladentörtchen  
mit Vanilleglace



## Adlisberg Menü\*

CHF 89.00

## Bauern Gourmet-Menü\*

CHF 105.00

Feine Auswahl von unseren Vorspeisen

\*\*\*

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

Adlisberger Ratsherrenplatte

Rindsbraten glaciert,

Lamm, Poulet, Saucisson

dazu Kartoffeln und Gemüse

\*\*\*

Eine Reise durch die Adlisberger Desserts

\*am Tisch zum selber schöpfen  
serviert für 8 - 20 Personen

Rucolasalat mit altem Sbrinz und  
kleinen Tomaten

\*\*\*

Zürcher Weissweinsuppe

\*\*\*

Innerschwyzer Ravioli mit Äpfeln und Zwiebeln

\*\*\*

Forellenfilet auf Gemüserisotto und  
Safranschaum

\*\*\*

Appenzeller Siedwurst mit Käsespätzli

\*\*\*

Kalbsrahmgeschnetztes Zürcher Art  
mit Rösti

\*\*\*

Kleine Käseauswahl  
vom Zürcher Oberland

\*\*\*

Adlisberger Dessertplatte

\*serviert für 6 - 20 Personen



## Heisser Stein\*

---

	150 g	200 g
Freilandpouletbrust		36.00
Rinds-Entrecôte vom Zürcher Oberland	41.00	48.00
Rindsfilet vom Zürcher Oberland	48.00	55.00

Dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter und 2 verschiedene Saucen

### Mit zwei Beilagen nach Wahl

Risotto, Kartoffelgratin, Kartoffelkissen, Gemüse

(ab 10 Personen werden die Gerichte vom heissen Stein auf Tellern serviert)



## Vorspeisen

---

Rindskraftbrühe mit Flädli	12.00
Rüeblicrèmesuppe mit Vanille	13.00
Zürcher Weissweinsuppe	13.00
Frühlingssalate in der Schüssel zum selber schöpfen	13.00
Spinatsalat mit Crûtons, gehaktem Ei und Speck	15.50
Spargelsalat mit Tösstaler Landrauchschinken	17.50
Duo von der Forelle mit Salatbouquet und Kräutervinaigrette	18.00
Rindstatar Adlisberger Art mit Toast und Butter	23.00
Hausgemachte Sülze mit Siedfleisch und Gemüse dazu Saisonsalat	16.50

## Hauptgänge

---

Käsespätzli mit Zwiebelschweitze (vegi)	24.50
Capuns an Kräutersauce mit Gemüsegewürfel (vegi)	31.00
Innerschwyz Ravioli mit Äpfeln und Zwiebeln (vegi)	31.50
Quorn Geschnetzeltes an Currysauce mit Reis (vegi)	28.00
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	25.00
Adlisberger Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	35.00
Freilandpoulardenbrust mit Thymianjus auf Mascarponeisotto und Marktgemüse	36.00
Schweinerack am Stück gebraten an Portweinjus mit Bratkartoffeln und Schmorgemüse	37.00
Kalbsrahmgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	42.00
Rinds-Entrecôte am Stück gebraten mit Bernaise, Kartoffelgratin und Gemüse (ab 8 Pers.)	47.00
Am Stück gegarter Kalbshorücken an Portweinjus mit Steinpilzrisotto und Marktgemüse (ab 8 Pers.)	48.50
Kalbsfilet an Morchelsauce mit Bratkartoffeln und Marktgemüse (ab 8 Pers.)	54.00

## Dessert und Käse

---

Caramelköpfl mit Schlagrahm und gehobelten Mandeln	10.00
Grossmutter's Gebrannte Crème mit Birnenspalten und Schlagrahm	11.00
Tatsch mit Zwetschgenkompott	12.00
Rhabarberkompott mit Sauerrahmglace	13.50
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanilleglace	14.00
Warmer gestürzter Apfelkuchen mit Vanilleglace	14.00
Zürcher Apfelküchlein mit Vanillesauce	14.00
Schokoladenmousse mit Himbeercoulis und Carmelhippe	14.50
Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren	15.00
Käseauswahl vom Zürcher Oberland	16.50



## Wir packen Ihren Rucksack... ...und Sie geniessen die Natur.

Entfliehen Sie für einen Moment dem Alltag und tanken Sie gemeinsam mit Familie, Freunden oder Mitarbeiter bei einer gemütlichen Wanderung durch den schönen Wald des Adlisberg wieder auf.

Wir packen den Rucksack mit feinem Proviant und empfangen Sie gleich direkt bei der Station „Dolderbahn Bergstation“.

Das kleine Abenteuer, auf dem wir Sie auf Wunsch persönlich begleiten, führt auf den Aussichtsturm Loorenkopf. Während Sie die Ruhe und den Blick von dem 30 Meter hohen Aussichtsturm geniessen, bereiten wir schon den Apéro aus dem Rucksack vor.

Ein gemütliches Essen in unseren Stübli's oder im urigen Kuhstall rundet den Ausflug zum Loorenkopf ab. Dieses Rucksack-Angebot bieten wir ab 15 Personen an.

**Rucksack mit Proviant: Bergkäse, Salzis, Radiesli, Brot, Weisswein, Mineral. Orangensaft CHF 25.00 pro Person inklusive persönliche Begleitung (auf Wunsch und gegen Aufpreis) während der Wanderung durch einen Adlisberg Mitarbeiter. Angebot nur buchbar bei guter Witterung von April bis September.**