



Sommermenüs

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 64.00

Gratinierter Schafskäse mit Honig und Thymian mit Gemüsesalat

Spinatravioli mit getrockneten Tomaten und frischem Spinat

Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeercouli und Vanillehippe

2. Menü

CHF 62.00

Salatschüssel zum selber schöpfen

Adlisberger Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse

Sauerrahmglace auf marinierten Erdbeeren





3. Menü

CHF 63.00

Kalte Gurkensuppe mit Crostini

Schweinerack am Stück gebraten
an Portweinjus mit buntem Sommergemüse
und neuen Bratkartoffeln

Grossmutter's Gebrannte Crème mit
Himbeersorbet und Schlagrahm

** mit Kalbskotelett (250 g) CHF 82.00

4. Menü

CHF 66.00

Spinatsalat mit gehacktem Ei, Crüttons
und Speck

Freilandpouardenbrust mit Thymianjus
auf Mascarponerisotto und Marktgemüse

Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren

5. Menü

CHF 90.00

Tomatenmousse mit frischem Basilikum
und mariniertem Rucola mit Sbrinz

Melonensuppe mit Pfefferminze

Am Stück gegarter Kalbshohrücken
mit saisonalen Pilzen
dazu feine Butternudeln und Marktgemüse

Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Vanilleglace

6. Menü

CHF 95.00

Tomaten-Büffelmozzarella-Salat
mit Rucola und Basilikum

Prättigauer Bergkäseravioli

Rinds-Entrecôte am Stück gebraten
mit Berner Sauce,
Kartoffelgratin und Gemüse

Warmer gestürzter Apfelkuchen mit Vanilleglace





Adlisberg Menü*

CHF 89.00

Bauern Gourmet-Menü*

CHF 105.00

Feine Auswahl von unseren Vorspeisen

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

Adlisberger Ratsherrenplatte
Rinderschmorbraten,
Lamm, Poulet, Saucisson
dazu Kartoffeln und Gemüse

Eine Reise durch die Adlisberger Desserts

*am Tisch zum selber schöpfen
serviert für 8 bis 20 Personen

Rucolasalat mit altem Sbrinz und
kleinen Tomaten

Zürcher Weissweinsuppe mit Brotcrûtons

Ricotta-Nuss-Ravioli mit Trauben und Nüssen

Sautiertes Forellenfilet auf Gemüserisotto

Appenzeller Siedwurst mit Käsespätzli

Kalbsrahmgeschnetztes Zürcher Art
mit Rösti

Kleine Käseauswahl
vom Zürcher Oberland

Adlisberger Dessertplatte

*serviert für 6 - 16 Personen





Salat- und Grillbuffet* CHF 85.00

Salatbuffet:

Kartoffelsalat, Hörnlisalat, Gurkensalat,
Tomaten-Mozzarella, Karottensalat,
verschiedene Blattsalate mit Adlisberg-
Haussauce, Croûtons, Kerne

Fleisch und Beilage:

Schweinsbratwurstschnegg,
Pouletbrust, Hamburger,
Rindshuftsteak, Lammfilet
Folienkartoffeln mit Sauerrahm
Schmorgemüse, Maiskolben

Dessertbuffet:

Caramelköppli mit Schlagrahm,
Zürcher Apfelmüchlein mit Vanillesauce,
Fruchtsalat, Schokoladenmousse,
Panna Cotta mit Beeren, Erdbeersorbet,
Käseplatte aus dem Zürcher Oberland

*serviert ab 25 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, Hörnli, Kartoffelkissen, Gemüse

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





Vorspeisen

Rindskraftbrühe mit Flädli	12.00
Kalte Gurkensuppe mit Crostini	12.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum	12.50
Zürcher Weissweinsuppe	13.00
Frühlingsalate in der Schüssel zum selber schöpfen	13.00
Tomaten-Büffel-Mozarella Salat mit Rucola und Basilikum	15.50
Spinatsalat mit gehacktem Ei, Crûtons und Speck	15.50
Tomatenmousse mit feinem Gemüse und Ruccola	17.50
Gratinierter Schafskäse mit Honig und Thymian mit Gemüsesalat	18.00
Duo von der Forelle mit Salatbouquet und Kräutervinaigrette	18.00
Rindstatar Adlisberger Art mit Toast und Butter	23.00

Hauptgänge

Käsespätzli mit Zwiebelschweitze (vegi)	24.50
Capuns an Kräutersauce mit Gemüsewürfeln (vegi)	31.00
Gemüse-Risotto mit Rucola Garnitur (vegi)	32.00
Spinatravioli mit getrockneten Tomaten und frischem Spinat (vegi)	31.00
Gehacktes mit Hörnli und Apfelschnitzen	25.00
Adlisberger Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	35.00
Freilandpouardenbrust mit Thymianjus auf Mascarponeisotto und Marktgemüse	36.00
Schweinsrack am Stück gebraten mit buntem Sommergemüse und neuen Bratkartoffeln	37.00
Kalbsrahmgeschnetztes Zürcher Art mit Rösti	42.00
Rinds-Entrecôte am Stück gebraten mit Berner Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse (ab 8 Pers.)	48.00
Am Stück gegarter Kalbshohrücken an Portweinjus mit Butternudeln und Marktgemüse (ab 8 Pers.)	48.50



Dessert und Käse

Caramelköpfler mit Schlagrahm und gehobelten Mandeln	10.00
Tatsch mit Zwetschgenkompott	12.00
Sauerrahmglace mit marinierten Erdbeeren	14.00
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanilleglace	14.00
Warmer gestützter Apfelkuchen mit Vanilleglace	14.00
Zürcher Apfelküchlein mit Vanillesauce	14.00
Schokoladenmousse mit Himbeercoulis und Vanillehippe	14.50
Gebrannte Crème mit Himbeersorbet und Schlagrahm	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 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 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.