



Herbstmenüs

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 59.00

Kürbismousse mit lauwarmen Linsen und
Blattsalaten

Pilzravioli mit sautierten Pilzen und Kräutern

Basler Lächerliparfait
mit lauwarmen Kirschen

2. Menü

CHF 62.00

Salatschüssel zum selber schöpfen

Adlisberger Hackbraten
mit Kartoffelstock und Marktgemüse

Warmer gestürzter Apfelkuchen mit Vanilleglace

3. Menü

CHF 63.00

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl

Freilandpouardenbrust mit Thymianjus
auf Mascarponerisotto und Marktgemüse

Crème Brûlée mit marinierten Feigen und
Mandarinensorbet

4. Menü

CHF 78.00

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck
und Croûtons

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

Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Vanilleglace





5. Menü

CHF 95.00

Lachsforelle auf Blätterteig, Fenchel und
Blattsalaten mit Schalotten Vinaigrette

Kürbisravioli mit Weissweinschaum
und Kürbiskernen

Rindsentrecôte am Stück gebraten
Sauce Béarnaise
mit Kartoffelgratin und Gemüse

„Heissi Liebi“
(warme Beeren mit Vanilleglace)

Adlisberger-Wildmenü

CHF 89.00

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck
und Croûtons

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl

Hirschentrecôte an Wildjus mit Spätzli,
Rotkohl und Maroni

Grossmutterns gebrannte Crème mit
Mandarinensorbet





Adlisberg Menü*

CHF 89.00

Feine Auswahl von unseren Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl

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

Eine Reise durch die Adlisberger Desserts

*am Tisch zum selber schöpfen

*serviert für 6 - 20 Personen

Bauern Gourmet-Menü*

CHF 105.00

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck
und Croûtons

Zürcher Weissweinsuppe mit Brotcrûtons

Pilzravioli mit sautierten Pilzen und Kräutern

Sautiertes Forellenfilet auf Gemüserisotto

Appenzeller Siedwurst mit Käsespätzli

Kalbsrahmgeschnetzeltes Zürcher Art
mit Rösti

Kleine Käseauswahl
vom Zürcher Oberland

Adlisberger Dessertplatte

*serviert für 6 - 16 Personen



Heisser Stein*

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

Käse-Fondue*

Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen einen Trockenfleischsteller	22.00
Käsefondue Adlisberg mit Brotwürfel	35.00
Kartoffeln pro Portion	6.50
Apfel/Birnen Stücke pro Portion	4.50
Essiggemüse (Cornichons, Maiskolben, Silberzwiebeln) pro Portion	4.50

*für 8 bis 150 Personen



Vorspeisen

Rindskraftbrühe mit Flädli	12.00
Kürbiskernsuppe mit Kürbiskernöl	13.00
Zürcher Weissweinsuppe	13.00
Salatschüssel zum selber schöpfen	13.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Crôutons	15.50
Kürbismousse mit lauwarmen Linsen und Salatgarnitur	17.50
Lachsforelle auf Blätterteig, Fenchel und Blattsalaten mit Schalotten Vinaigrette	17.50
Zweierlei von der Forelle (geräuchert und Mousse) mit Toast und Butter	18.00
Hausgemachte Bauernterrinen mit Gemüsesalat und Rotweinzwiebeln	18.50
Hausgemacht Wildterrinen mit Walddorfsalat und Preiselbeeren	18.50

Hauptgänge

Käsespätzli mit Zwiebelschweitze (vegi)	24.50
Capuns an Kräutersauce mit Gemüsegewürfeln (vegi)	31.00
Zucchetti Piccata mit Risotto (vegi)	31.00
Kürbisravioli mit Weissweinschaum und Kürbiskernen (vegi)	31.00
Pilzravioli mit sautierten Pilzen und Kräutern (vegi)	31.00
Freilandpouletbrust mit Thymianjus auf Mascarpone-Risotto und Marktgemüse	35.00
Adlisberger Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	35.00
Rinderschmorbraten mit Kartoffelstock und Marktgemüse	39.00
Kalbsrahmgeschnetztes Zürcher Art mit Rösti	42.00
Hirschentrecôte an Wildjus mit Butterspätzli, Rotkohl und Maroni	46.00
Rinds-Entrecôte am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse (ab 8 Pers.)	48.00
Niedergegarter Kalbshohlrücken am Stück mit saisonalen Pilzen, feinen Nudeln und Gemüse (ab 8 Pers.)	48.50



Dessert und Käse

Caramelköppli mit Schlagrahm und gehobelten Mandeln	10.00
„Heissi Liebi“ (warme Beeren mit Vanilleglace)	10.00
Tatsch mit Zwetschgenkompott	12.00
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanilleglace	14.00
Basler Lächerliparfait mit lauwarmen Kirschen	14.00
Warmer gestürzter Apfelkuchen mit Vanilleglace	14.00
Zürcher Apfelküchlein mit Vanillesauce	14.00
Schokoladenmousse mit Himbeersorbet und Vanillehippe	14.00
Grossmutterns gebrannte Crème mit Mandarinsorbet	14.50
Crème Brûlée mit marinierten Feigen und Mandarinsorbet	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.

Angebot nur buchbar bei guter Witterung von April bis September. *Für 10 bis 30 Personen

