



## Wintermenüs

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.



<b>1. Menü vegetarisch</b>	<b>CHF 58.00</b>	<b>2. Menü</b>	<b>CHF 60.00</b>
----------------------------	------------------	----------------	------------------

Kürbismousse mit lauwarmen Linsen und  
Blattsalaten *(ab 8 Personen)*

\*\*\*

Ravioli mit Ricotta-Nussfüllung an  
Weissweinschaum mit Trauben und Nüssen

\*\*\*

„Heissi Liebi“  
(warme Beeren mit Vanilleglace)

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und  
Croûtons

\*\*\*

Adlisberger Hackbraten  
mit Kartoffelstock und Marktgemüse

\*\*\*

Caramelköppli mit Schlagrahm und gehobelten  
Mandeln

<b>3. Menü</b>	<b>CHF 65.00</b>	<b>4. Menü</b>	<b>CHF 91.00</b>
----------------	------------------	----------------	------------------

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl

\*\*\*

Rindschmorbraten Förster Art  
mit Kartoffelstock und Marktgemüse

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Mandarinenorbet

Zweierlei von der Forelle  
(geräuchert und Mousse)  
mit Gemüsesalat, Toast und Butter

\*\*\*

Rindskraftbrühe mit Flädli

\*\*\*

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

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladentörtchen  
mit Vanilleglace





## 5. Menü

CHF 95

## Adlisberg Menü\*

CHF 89

Wintersalat mit lauwarmen Waldpilzen

\*\*\*

Capuns an Kräutersauce  
mit Gemüsewürfeln

\*\*\*

Rinds-Entrecôte am Stück gebraten  
Bearnaisesauce  
mit Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*

Warmer gestürzter Apfelkuchen mit  
Vanilleglace

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 8 bis 20 Personen





## Bauern Gourmet-Menü\* CHF 105.00

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck  
und Croûtons

\*\*\*

Zürcher Weissweinsuppe

\*\*\*

Ravioli mit Ricotta-Nussfüllung und Trauben

\*\*\*

Sautiertes Felchenfilet mit Schmorgemüse  
und Safransauce

\*\*\*

Appenzeller Siedwurst mit Käsespätzli

\*\*\*

Kalbsrahmgeschnetztes Zürcher Art  
mit Rösti

\*\*\*

Kleine Käseauswahl  
vom Zürcher Oberland

\*\*\*

Reise durch die Adlisberger Desserts

\*serviert für 6 - 16 Personen

## Fisch-Menü

CHF 87.00

Zweierlei von der Forelle  
(Geräuchert und Mousse)  
mit Gemüsesalat, Toast und Butter

\*\*\*

Zürcher Weissweinsuppe

\*\*\*

Sautiertes Felchenfilet mit Schmorgemüse  
und Safransauce

\*\*\*

Parfait Grand-Marnier mit marinierten Orangen





## 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\*

---

### Adlisberger-Käsemischung vom Spezialitätengeschäft Amstad Chäslädeli in Zürich

Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen einen Trockenfleischsteller	22.00
Käsefondue Adlisbergmischung mit Brotwürfel	35.00

### Weitere Beilagen auf Wunsch (Preis pro Portion)

Raclettekartoffeln	6.50
Essiggemüse (Silberzwiebeln, Cornichons oder Maiskolben)	4.50
Früchte (Apfel oder Birne)	4.50

\*ab 8 Personen

## Fondue Chinoise\*

---

Fondue Chinoise à discretion mit Salat, Essiggemüse, Kartoffelkissen und verschiedenen Saucen	59.00
---	-------

\*ab 8 Personen

## Raclette\*

---

Raclette à discretion mit Salat, mit Raclettekarotffeln, Cornichons, Maiskolben, Silberzwiebeln	49.00
auf Wunsch Trockenfleisch zum Raclette	11.50

Pauschale für den Käsemeister	200.00
-------------------------------	--------

\*ab 15 Personen





## Kleine Gerichte

---

Rindsbrühe mit Flädli	12.00
Zürcher Weissweinsuppe	13.00
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl	13.00
Salatschüssel zum selber schöpfen	13.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons	15.50
Wintersalat mit lauwarmen Waldpilzen	15.50
Kürbismousse mit lauwarmen Linsen und Salatgarnitur	17.50
Zweierlei von der Forelle (geräuchert und Mousse) mit Toast und Butter	18.00

## Grosse Gerichte

---

Ravioli mit Ricotta-Nussfüllung an Weissweinschaum mit Trauben und Baumnüssen (vegi)	31.00
Waldpilz Risotto (vegi)	28.00
Rösti mit Käse und Tomaten überbacken (Vegi)	25.00
Kürbisravioli mit Weissweinschaum und Kürbiskernen (vegi)	31.00
Adlisberger Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	35.00
Rinderschmorbraten Förster Art mit Kartoffelstock und Marktgemüse	39.00
Ossobucco Cremolata mit Mascarponerisotto und Marktgemüse	41.00
Kalbsrahmgeschnetztes Zürcher Art mit Rösti	42.00
Sautiertes Felchenfilet mit Gemüserisotto und Safransauce	42.00
Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse (ab 8 Pers.)	48.00
Niedergegarter Kalbshohrücken am Stück mit saisonalen Pilzen, feinen Nudeln und Marktgemüse (ab 8 Pers.)	48.50





## Dessert und Käse

---

Caramelköpfler mit Schlagrahm und gehobelten Mandeln	10.00
„Heissi Liebi“ (warme Beeren mit Vanilleglace)	10.00
Tatsch mit Zwetschgenkompott	12.00
Gebrannte Crème mit Mandarinsorbet	13.50
Warmer gestürzter Apfelkuchen mit Vanilleglace	14.00
Zürcher Apfelküchlein mit Vanillesauce	14.00
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanilleglace	14.00
Parfait Grand-Marnier mit marinierten Orangen	15.00
Käseauswahl vom Zürcher Oberland	16.50

