



# MENÜS FÜR IHREN ANLASS

MÄRZ - MAI

Die sorgfältig kreierten Menüempfehlungen von unserem Küchenchef nehmen Sie mit auf eine kulinarische Reise durch die Schweiz.

Bei Änderungen zu einem Dreigangmenü ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang, reduzieren wir den Preis um CHF 16.00.

Natürlich können Sie sich aus den einzelnen Gerichten auch selbst ein Menü zusammenstellen oder uns Ihre Vorstellungen mitteilen, damit wir Ihnen ein individuelles Menü ausarbeiten können.

Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:  
**events@adlisberg.ch** oder **+41 44 266 91 94**

Wir freuen uns auf Ihren Anlass!

*Adlisberg*  
DIE GUTE WALD- UND WIESENBEIZ

## MENÜ 1 - CHF 84

### JUNGER SPINATSALAT

Landrauchspeck · Champignons · Bio Ei

\*\*\*

### SPARGELCRÈMESUPPE

Bündner Rohschinken Chip

\*\*\*

### ADLISBERGER HACKBRATEN

Bratensauce · Kartoffelstock · Rüeblì

\*\*\*

### «HEISSI LIEBI»

Rafzer Beeren · Vanilleglace

## MENÜ 2 - CHF 84

### SPARGELSALAT

Brunnenkresse · Thurgauer Erdbeeren

\*\*\*

### KARTOFFELSUPPE

Bärlauchschaum

\*\*\*

### FREILAND POULETBRUST

Thymianjus · Buttergnocchi · Kefen

\*\*\*

### FOTZELSCHNITTE

Rhabarber

## MENÜ 3 - CHF 88

### KOPFSALAT HERZEN

Hausdressing · Bio Ei · Sonnenblumenkerne

\*\*\*

### ZÜRCHER RÄUSCHLINGSCHAUMSUPPE

geröstete Brotwürfel

\*\*\*

### FELCHENFILET VOM ZÜRICHSEE

Kartoffeln · Spinat

\*\*\*

### KARAMELLKÖPFLI

geröstete Mandeln

## MENÜ 4 - CHF 90

### AUBERGINEN TATAR

Tomaten · Kapern

\*\*\*

### ERBSENCRÈMESUPPE

Rote Raripila Minze

\*\*\*

### TESSINER RINDSSCHMORBRATEN

Merlotsauce · Polenta · Wurzelgemüse

\*\*\*

### APFEL-QUARKMOUSSE

Holunderblüten Sorbet

## MENÜ 5 - CHF 102

### BIO BERGLACHS TATAR

Dill · Sauerrahm

\*\*\*

### SPARGELRAVIOLI

Spargelspitzen · Walnuss-Butter · Belper Knolle

\*\*\*

### SWISS PRIME KALBSNIERSTÜCK

Rotweinjus · feine Nüdeli · Randen

\*\*\*

### LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Sauerrahmglace

## MENÜ 6 - CHF 117

### BIO STUNDEN – EI

Spinat · Morcheln

\*\*\*

### TESSINER MAISSUPPE

Rohschinken Chip

\*\*\*

### SWISS BLACK ANGUS RINDSFILET AM STÜCK GEGART

am Stück gegart · Tomatenrisotto · Flaacher Spargeln

\*\*\*

### GERÜHRTER EISKAFFEE «ADLISBERG»

Kirsch · Mokka

## MENÜ VEGETARISCH - CHF 77

### SPARGELSALAT

Brunnenkresse · Thurgauer Erdbeeren

\*\*\*

### ERBSENCRÈMESUPPE

Rote Raripila Minze

\*\*\*

### BLÄTTERTEIG KISSEN

sautierte Pilze · Frühlingsgemüse

\*\*\*

### APFEL-QUARKMOUSSE

Holunderblüten Sorbet

## MENÜ VEGAN - CHF 77

### AUBERGINEN TATAR

Tomaten · Kapern

\*\*\*

### GEMÜSECONSOMMÉ

Flaacher Spargel

\*\*\*

### GEBACKENE SCHWEIZER SÜSSKARTOFFEL

Spinat · Morcheln · Kräuteröl

\*\*\*

### RHABARBER KOMPOTT

Zitronensorbet

## ADLISBERGER KLASSIKER

FLAACHER SPARGELN Sauce Hollandaise · Rohschinken 42

ZÜRCHER GESCHNETZELTES Röstli 44

RINDSENTRECÔTE 52  
am Stück gebraten · Sauce Béarnaise · Kartoffelgratin · Rüeblli

SCHWEIZER KALBSFILET 58  
Rotweinjus · hausgemachte Taglierini · Brokkoli

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie zu den Allergenen in unseren Gerichten und der Herkunft unserer Produkte. Fleisch Herkunft: Schweiz.