



# MENÜS FÜR IHREN ANLASS

JUNI - AUGUST

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 78

### SOMMERSALAT

in der Salatschüssel zum selbst Schöpfen

\*\*\*

### ZÜRCHER RÄUSCHLINGSCHAUMSUPPE

\*\*\*

### ADLISBERGER HACKBRATEN

Bratensauce · Kartoffelstock · Rüeblli

\*\*\*

### BEERENTRAUM

Meringue aus Kemmeriboden · Greyerzer Doppelrahm

## MENÜ 2 - CHF 78

### RANDEN CARPACCIO

Ziegenfrischkäse aus dem Val Müstair · Apfelvinaigrette

\*\*\*

### GURKEN KALTSCHALE

Rucola · Crème Fraîche

\*\*\*

### FREILAND POULETBRUST

Thymianjus · Rheintaler Ribelmais · grüne Bohnen · Eschalotten

\*\*\*

### MARINIERTE ERDBEEREN AUS DEM THURGAU

Sauerrahmglace · Pfefferminze · Mandeln

## MENÜ 3 - CHF 82

### KOPFSALAT HERZEN

Hausdressing · Bio Ei · Sonnenblumenkerne

\*\*\*

### MELONEN KALTSCHALE

Rohschinken Chip · Pfefferminzschaum

\*\*\*

### ZANDERFILET

Weissweinjus · neue Kartoffeln · Rüeblli Tatar · Sprossen

\*\*\*

### GERÜHRTER EISKAFFEE „ADLISBERG“

Kirsch · Mokka

## MENÜ 4 - CHF 92

BÜNDNER BERGLACHS  
Gurken · Dill · Sauerrahm

\*\*\*

SPINATRAVIOLI  
Tomatenschaum · Belper Knolle

\*\*\*

SWISS PRIME ENTRECÔTE  
am Stück gegart · Kräuterkruste · Rotweinjus · feine Nüdeli · Sommergemüse

\*\*\*

AARGAUER RÜEBLITORTE  
Zitronen-Puderzuckerglasur · Marzipan

## MENÜ 5 - CHF 84

BIO STUNDEN EI  
Spinatsalat · geröstete Brotwürfel · Landrauchspeck

\*\*\*

KALTE GEMÜSESUPPE  
Petersilien Öl · Rucola

\*\*\*

BÜNDNER KALBSSCHULTER  
Schnittlauch Jus · Tomatenrisotto · Zucchetti

\*\*\*

MOUSSE VON DER WALLISER APRIKOSE  
Himbeeren · Zitronensorbet

## MENÜ 6 - CHF 92

BÜFFELMILCH-MOZZARELLA AUS TRAVERS  
Dreierlei von der Tomate · Oregano

\*\*\*

EIERSCHWÄMMLI RISOTTO  
Rucola

\*\*\*

SANFT GEGARTER KALBSHOHRÜCKEN  
Kräuter-Kalbsjus · Buttergnocchi · Ratatouille

\*\*\*

ZUGER KIRSCHEN  
Mascarpone · Schokoladenraspeln

## MENÜ VEGETARISCH - CHF 74

### KOHLRABI CARPACCIO

Ziegenfrischkäse aus dem Val Müstair · Safran · frische Kräuter

\*\*\*

### BLÄTTERTEIG KISSEN

sautierte Pilze · Sommergemüse

\*\*\*

### ZITRONEN-RICOTTA RAVIOLI

Tomaten · Thymian

\*\*\*

### BEERENTRAUM

Meringue aus Kemmeriboden · Greyerzer Doppelrahm

## MENÜ VEGAN - CHF 74

### RANDEN CARPACCIO

Apfelvinaigrette · geröstete Nüsse

\*\*\*

### MELONEN KALTSCHALE

Pfefferminzschaum

\*\*\*

### EIERSCHWÄMMLI RISOTTO

Rucola · Tomatenwürfel

\*\*\*

### WALDBEEREN

Zitronensorbet

## ADLISBERGER KLASSIKER

BAUERN BRATWURST Zwiebelsauce · Butterrösti	32
SIEDFLESCHE Rindsbouillon · Salzkartoffeln · Wurzelgemüse	36
SCHWEIZER LAMMRACK Kräuterkruste · Lyoner Kartoffeln · Ratatouille	54
REHSCHNITZEL VOM SOMMERBOCK neue Kartoffeln · grüne Bohnen	58
KALBSKOTELETT 350g, am Stück · Eierschwämmli Risotto	72

## KLEINES GRILL BUFFET - CHF 70

### **Grilladen**

Kalbsbratwurst, 100g  
Marinierte Tessiner Costine  
Adlisbergerli  
Pouletspiessli  
Rindshuftsteak

### **Beilagen & Saucen**

Gurken-, Tomaten-, Mais- & Blattsalat  
Grillgemüse  
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm  
Kräuterbutter  
Rassige Tomatensalsa

## GROSSES GRILL BUFFET - CHF 95

### **Grilladen**

Swiss Prime Rindsentrecôte  
Marinierte Tessiner Costine  
Adlisbergerli  
Pouletspiessli  
Lammkoteletts  
Bündner Bio Lachs

### **Beilagen & Saucen**

Gurken-, Tomaten-, Mais- & Blattsalat  
Grillgemüse  
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm  
Kräuterbutter  
Rassige Tomatensalsa