



MENÜS FÜR IHREN ANLASS

SEPTEMBER - OKTOBER

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

NÜSSLISALAT

Landrauchspeck · Champignons · Bio Ei

KÜRBISCRÈMESUPPE

karamellisierte Kürbiskerne · Kürbiskernöl

ADLISBERGER HACKBRATEN

Bratensauce · Kartoffelstock · Rüeblli

«HEISSI LIEBI»

Rafzer Beeren · Vanilleglace

MENÜ 2 - CHF 84

HERBSTSALAT

Trauben · Baumnüsse

KARTOFFELSUPPE

Appenzeller Mostbröckli

FREILAND POULETBRUST

Thymianjus · Tessiner Polenta · Romanesco

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Sauerrahmglace

MENÜ 3 - CHF 88

KOHLRABI FÄCHER

Ziegenfrischkäse aus dem Val Müstair · Apfelvinaigrette

MINISTRONE

Tessiner Gemüse

SAIBLINGSFILET

Weissweinschaum · Zitronen-Kartoffelwürfel · Sellerie

LAUWARME TARTE TATIN

Vanilleglace

MENÜ 4 - CHF 90

GERÄUCHERTE ENTENBRUST AUS DEM ZÜRCHER OBERLAND
Nüsslisalat · Orangendressing

MARONISCHAUMSUPPE
Walliser Wildschweintrockenfleisch

BÜNDNER KALBSSCHULTER
Rosmarinjus · Steinpilzrisotto · Wirz

THURGAUER SÜSSMOSTCRÈME
Birnenstückchen · Flûte

MENÜ 5 - CHF 98

BÜNDNER BERGLACHS
Randen · Dill · Sauerrahm

KÜRBISRAVIOLI
Salbeibutter

SWISS PRIME KALBSNIERSTÜCK
Rotweinjus · Buttergnocchi · Federkohl

VERMICELLES
Meringue aus Kemmeriboden · Greyerzer Doppelrahm

MENÜ 6 - CHF 102

GEBACKENER BUTTERNUSSKÜRBIS
Nüsse · Balsamico · Kräutersalat

STEINPILZCHAUMSUPPE
Tösstaler Landrauchschenen · Crostini

SWISS BLACK ANGUS RINDSFILET
am Stück gebraten · Butter-Estragonsauce · feine Nüdeli · Rüepli · Eiszapfen

TOBLERONE MOUSSE
Zwetschgen · Glühwein

MENÜ VEGETARISCH - CHF 77

GEBACKENER BUTTERNUSSKÜRBIS

Nüsse · Balsamico · Kräutersalat

KARTOFFELSUPPE

Lauch

GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGKISSEN

Steinpilze · Herbstgemüse

LAUWARME TARTE TATIN

Vanilleglace

MENÜ VEGAN - CHF 77

KOHLRABI FÄCHER

Apfelvinaigrette

MINISTRONE

Tessiner Gemüse

RISOTTO «TERRENI ALLA MAGGIA»

Kürbis · knuspriger Federkohl

MANGO MOUSSE

Kiwi

ADLISBERGER KLASSIKER

SIEDFLESCHE Rindsbouillon · Salzkartoffeln · Wurzelgemüse 36

SCHWEIZER LAMMRACK 54

Kräuterkruste · Lyoner Kartoffeln · Ratatouille

REHSCHNITZEL Hausgemachte Spätzli · Rotkraut · Birne · Preiselbeere 58

GEBRATENE REHMEDAILLONS 62

Wildjus · Kartoffelgratin · Rosenkohl

KALBSKOTELETT 350g, am Stück · Steinpilzrisotto 72

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