



MENÜS FÜR IHREN ANLASS

NOVEMBER - DEZEMBER

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

ZÜRCHER RÄUSCHLINGSCHAUMSUPPE

geröstete Brotwürfel

ADLISBERGER HACKBRATEN

Bratensauce · Kartoffelstock · Rüeblli

«HEISSI LIEBI»

Rafzer Beeren · Vanilleglace

MENÜ 2 - CHF 84

WINTERSALAT

Granatapfel · Baumnüsse

BÜNDNER GERSTENSUPPE

FREILAND POULETBRUST

Thymianjus · Buttergnocchi · Romanesco

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Sauerrahmglace

MENÜ 3 - CHF 88

RANDEN FÄCHER

Ziegenfrischkäse aus dem Val Müstair · Apfelvinaigrette

MINISTRONE

Tessiner Gemüse

LACHSFILET VON LOSTALLO (GR)

Safranschaum · Weissweinsrisotto · Spinat

LAUWARMER GESTÜRZTER APFELKUCHEN

Walnussglace · Zimt-Crumble

MENÜ 4 - CHF 90

GERÄUCHERTE ENTENBRUST AUS DEM ZÜRCHER OBERLAND

Nüsslisalat · Orangendressing

KARTOFFELSUPPE

knuspriger Lauch

TESSINER RINDSSCHMORBRATEN

Merlotsauce · Polenta · Wurzelgemüse

ORANGENMOUSSE

Lebkuchenstreusel · Schokolade

MENÜ 5 - CHF 98

BIO BERGLACHS TATAR

Dill · Sauerrahm

BÜNDNER CAPUNS

Mangold · Bergkäse

SWISS PRIME KALBSNIERSTÜCK

Rotweinjus · Kartoffelgratin · Federkohl

ZWETSCHGEN STREUSELKUCHEN

Zimtglace

MENÜ 6 - CHF 110

NIDWALDNER OFETORI

Kartoffelstock · Spinat · Rauchschinken

APPENZELLER KÄSESUPPE

geröstete Brotwürfel · Birnenstückchen

DUO VOM SCHWEIZER RINDSFILET UND BÄCKCHEN

Butter-Estragonsauce · hausgemachte Spätzli · Rotkohl

TOBLERONE MOUSSE

Zwetschgen · Glühwein

MENÜ VEGETARISCH - CHF 77

RANDEN FÄCHER

Ziegenfrischkäse aus dem Val Müstair · Apfelvinaigrette

KARTOFFELSUPPE

knuspriger Lauch

BÜNDNER CAPUNS

Mangold · Bergkäse

ORANGENMOUSSE

Lebkuchenstreusel · Schokolade

MENÜ VEGAN - CHF 77

WINTERSALAT

Granatapfel · Baumnüsse

MINISTRONE

Tessiner Gemüse

GEBACKENE SCHWEIZER SÜSSKARTOFFEL

Spinat · Trauben · Kräuteröl

BLUTORANGEN SORBET

Passionsfrucht

ADLISBERGER KLASSIKER

SIEDFLESCHE Rindsbouillon · Salzkartoffeln · Wurzelgemüse 36

HIRSCHENTRECÔTE 48

Wacholderjus · Kartoffelgratin · Rosenkohl

REHSCHNITZEL Spätzli · Rotkraut · Birne · Preiselbeere 58

SCHWEIZER KALBSFILET 58

Rotweinjus · hausgemachte Taglierini · Brokkoli

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.