



# MENÜS FÜR IHREN ANLASS

JANUAR - FEBRUAR

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 14.

Natürlich können Sie sich aus den einzelnen Gerichten auch selbst ein Menü zusammenstellen oder uns Ihre Vorstellungen mitteilen, damit wir für Sie einen individuellen Vorschlag ausarbeiten können.

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

*Adlisberg*  
DIE GUTE WALD- UND WIESENBEIZ

## MENÜ 1 - 84

### NÜSSLISALAT

Landrauchspeck · Champignons · Bio Ei

\*\*\*

### ZÜRCHER RÄUSCHLINGSCHAUMSUPPE

geröstete Brotwürfel

\*\*\*

### ADLISBERGER HACKBRATEN

Bratensauce · Kartoffelstock · Rüebl

\*\*\*

### «HEISSI LIEBI»

Beeren · Vanilleglace

## MENÜ 2 - 84

### WINTERSALAT

Granatapfel · Baumnüsse

\*\*\*

### BÜNDNER GERSTENSUPPE

\*\*\*

### FREILAND POULETBRUST

Thymianjus · Buttergnocchi · Romanesco

\*\*\*

### LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Sauerrahmglace

## MENÜ 3 - 88

### RANDEN FÄCHER

Ziegenfrischkäse · Apfelvinaigrette

\*\*\*

### MINISTRONE

Gemüse

\*\*\*

### LACHSFILET VON LOSTALLO (GR)

Safranschaum · Weissweinrisotto · Spinat

\*\*\*

### KARAMELLKÖPFLI

geröstete Mandeln

## MENÜ 4 - 90

GERÄUCHERTE ENTENBRUST  
Nüsslisalat · Orangendressing

\*\*\*

KARTOFFELSUPPE  
knuspriger Lauch

\*\*\*

TESSINER RINDSSCHMORBRATEN  
Merlotsauce · Polenta · Wurzelgemüse

\*\*\*

AARGAUER RÜEBLIKUCHEN  
Zitronen-Puderzuckerglasur · Marzipan

## MENÜ 5 - 98

BIO BERGLACHS TATAR  
Dill · Sauerrahm

\*\*\*

BÜNDNER CAPUNS  
Mangold · Bergkäse

\*\*\*

SWISS PRIME KALBSNIERSTÜCK  
Rotweinjus · Kartoffelgratin · Federkohl

\*\*\*

CRÈME BRÛLÉE  
Mandarine

## MENÜ 6 - 114

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

## VEGETARISCHES MENÜ - 77

### RANDEN FÄCHER

Ziegenfrischkäse · Apfelvinaigrette

\*\*\*

### KARTOFFELSUPPE

knuspriger Lauch

\*\*\*

### BÜNDNER CAPUNS

Mangold · Bergkäse

\*\*\*

### LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Sauerrahmglace

## VEGANES MENÜ - 77

### WINTERSALAT

Granatapfel · Baumnüsse

\*\*\*

### MINISTRONE

Gemüse

\*\*\*

### GEBACKENE SCHWEIZER SÜSSKARTOFFEL

Spinat · Trauben · Kräuteröl

\*\*\*

### BLUTORANGEN SORBET

Passionsfrucht

## ADLISBERGER KLASSIKER

SIEDFLESCHE Rindsbouillon · Salzkartoffeln · Wurzelgemüse 36

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES RÖSTI 46

SCHWEIZER BLACK ANGUS RINDSENTRECÔTE 58  
am Stück gebraten · Sauce Béarnaise · Kartoffelgratin · Rüeblli

KALBSFILET 62  
Rotweinjus · hausgemachte Taglierini · Brokkoli

KALBSKOTELETT 250g, am Stück · Steinpilzrisotto 62

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Produkte.

Fleisch Herkunft: Schweiz. Fisch Herkunft: Schweiz, Deutschland, Norwegen.