



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 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**

Wir freuen uns auf Ihren Anlass!

Adlisberg
DIE GUTE WALD- UND WIESENBEIZ

MENÜ 1 - 84

JUNGER SPINATSALAT

Landrauchspeck · Champignons · Bio Ei

SPARGELCRÈMESUPPE

Landrauchschinken Chip

ADLISBERGER HACKBRATEN

Bratensauce · Kartoffelstock · Rüeblì

«HEISSI LIEBI»

Beeren · Vanilleglace

MENÜ 2 - 84

SPARGELSALAT

Brunnenkresse · Thurgauer Erdbeeren

KARTOFFELSUPPE

Bärlauchschaum

FREILAND POULETBRUST

Thymianjus · Buttergnocchi · Kefen

FOTZELSCHNITTE

Rhabarber

MENÜ 3 - 88

KOPFSALAT HERZEN

Hausdressing · Bio Ei · Sonnenblumenkerne

ZÜRCHER RÄUSCHLINGSCHAUMSUPPE

geröstete Brotwürfel

SCHWEIZER FELCHENFILET

Kartoffeln · Spinat

KARAMELLKÖPFLI

geröstete Mandeln

MENÜ 4 - 90

AUBERGINEN TATAR

Tomaten · Kapern

ERBSENCRÈMESUPPE

Minze

TESSINER RINDSSCHMORBRATEN

Merlotsauce · Polenta · Wurzelgemüse

APFEL-QUARKMOUSSE

Holunderblüten Sorbet

MENÜ 5 - 104

BIO BERGLACHS TATAR

Dill · Sauerrahm

SPARGELRAVIOLI

Spargelspitzen · Walnuss-Butter · Belper Knolle

SWISS PRIME KALBSNIERSTÜCK

Rotweinjus · feine Nüdeli · Randen

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Sauerrahmglace

MENÜ 6 - 117

BIO STUNDEN – EI

Spinat · Morcheln

TESSINER MAISSUPPE

Rohschinken Chip

SCHWEIZER BLACK ANGUS RINDSFILET AM STÜCK GEGART

Tomatenrisotto · Spargeln

GERÜHRTER EISKAFFEE «ADLISBERG»

Kirsch · Mokka

VEGETARISCHES MENÜ - 77

SPARGELSALAT

Brunnenkresse · Thurgauer Erdbeeren

ERBSENCRÈMESUPPE

Minze

BLÄTTERTEIG KISSEN

sautierte Pilze · Frühlingsgemüse

APFEL-QUARKMOUSSE

Holunderblüten Sorbet

VEGANES MENÜ - 77

AUBERGINEN TATAR

Tomaten · Kapern

GEMÜSECONSOMMÉ

Spargel

GEBACKENE SCHWEIZER SÜSSKARTOFFEL

Spinat · Morcheln · Kräuteröl

RHABARBER KOMPOTT

Zitronensorbet

ADLISBERGER KLASSIKER

BADISCHE SPARGELN Sauce Hollandaise · Rohschinken 42

ZÜRCHER GESCHNETZELTES Röstli 46

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

KALBSFILET 62
Rotweinjus · hausgemachte Taglierini · Brokkoli

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.