



# 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 14.00.

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 - 78

### SOMMERSALAT

in der Salatschüssel zum selbst Schöpfen

\*\*\*

### ZÜRCHER RÄUSCHLINGSCHAUMSUPPE

\*\*\*

### ADLISBERGER HACKBRATEN

Bratensauce · Kartoffelstock · Rüebli

\*\*\*

### BEERENTRAUM

Meringue aus Kemmeriboden · Greyerzer Doppelrahm

## MENÜ 2 - 78

### KOHLRABI CARPACCIO

Ziegenfrischkäse aus dem Val Müstair · Safran · frische Kräuter

\*\*\*

### GURKEN KALTSCHALE

Rucola · Crème Fraîche

\*\*\*

### FREILAND POULETBRUST

Thymianjus · Rheintaler Ribelmals · grüne Bohnen · Eschalotten

\*\*\*

### MARINIERTE ERDBEEREN AUS DEM THURGAU

Sauerrahmglace · Pfefferminze · Mandeln

## MENÜ 3 - 82

### KOPFSALAT HERZEN

Hausdressing · Bio Ei · Sonnenblumenkerne

\*\*\*

### MELONEN KALTSCHALE

Rohschinken Chip · Pfefferminzschaum

\*\*\*

### ZANDERFILET

Weissweinjus · neue Kartoffeln · Rüebli Tatar · Sprossen

\*\*\*

### GERÜHRTER EISKAFFEE „ADLISBERG“

Kirsch · Mokka

## MENÜ 4 - 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 5 - 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 6 - 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 - 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 - 74

### KOHLRABI CARPACCIO

Apfelvinaigrette · geröstete Nüsse

\*\*\*

### MELONEN KALTSCHALE

Pfefferminzschaum

\*\*\*

### EIERSCHWÄMMLI RISOTTO

Rucola · Tomatenwürfel

\*\*\*

### GEMISCHTE BEEREN

Zitronensorbet

## ADLISBERGER KLASSIKER

BAUERN BRATWURST Zwiebelsauce · Butterrösti 32

SIEDFLEISCH Rindsbouillon · Salzkartoffeln · Wurzelgemüse 36

SCHWEIZER LAMMRACK 54

Kräuterkruste · Lyoner Kartoffeln · Ratatouille

REHSCHNITZEL VOM SOMMERBOCK 58

neue Kartoffeln · grüne Bohnen

KALBSKOTELETT 350g, am Stück · Eierschwämmli Risotto 72

## KLEINES GRILL BUFFET - 70

AB 20 PERSONEN

### Grilladen

Kalbsbratwurst, 100g  
Marinierte Tessiner Costine  
Adlisbergerli  
Pouletspiessli  
Rindshuftsteak  
Erbsen-Grünkern-Täschli (vegan)

### Beilagen & Saucen

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

## GROSSES GRILL BUFFET - 95

AB 20 PERSONEN

### Grilladen

Swiss Prime Rindsentrecôte  
Marinierte Tessiner Costine  
Adlisbergerli  
Pouletspiessli  
Lammkoteletts  
Bündner Bio Lachs  
Erbsen-Grünkern-Täschli (vegan)

### Beilagen & Saucen

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