



# 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 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

### NÜSSLISALAT

Landrauchspeck · Champignons · Bio Ei

\*\*\*

### KÜRBISCRÈMESUPPE

karamellisierte Kürbiskerne · Kürbiskernöl

\*\*\*

### ADLISBERGER HACKBRATEN

Bratensauce · Kartoffelstock · Rüeblli

\*\*\*

### «HEISSI LIEBI»

Beeren · Vanilleglace

## MENÜ 2 - 84

### HERBSTSALAT

Trauben · Baumnüsse

\*\*\*

### KARTOFFELSUPPE

Appenzeller Mostbröckli

\*\*\*

### FREILAND POULETBRUST

Thymianjus · Polenta · Romanesco

\*\*\*

### LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Sauerrahmglace

## MENÜ 3 - 88

### RANDEN FÄCHER

Ziegenfrischkäse · Apfelvinaigrette

\*\*\*

### MINISTRONE

Gemüse

\*\*\*

### SCHWEIZER SAIBLINGSFILET

Weissweinschaum · Zitronen-Kartoffelwürfel · Sellerie

\*\*\*

### LAUWARME TARTE TATIN

Vanilleglace

## MENÜ 4 - 90

GERÄUCHERTE ENTENBRUST  
Nüsslisalat · Orangendressing

\*\*\*

MARONISCHAUMSUPPE  
Wildschweintrockenfleisch

\*\*\*

BÜNDNER KALBSSCHULTER  
Rosmarinjus · Steinpilzrisotto · Wirz

\*\*\*

THURGAUER SÜSSMOSTCRÈME  
Birnenstückchen · Flûte

## MENÜ 5 - 98

BÜNDNER BERGLACHS  
Randen · Dill · Sauerrahm

\*\*\*

KÜRBISRAVIOLI  
Salbeibutter

\*\*\*

SCHWEIZER KALBSNIERSTÜCK  
Rotweinjus · Buttergnocchi · Federkohl

\*\*\*

VERMICELLES  
Meringue aus Kemmeriboden · Greyerzer Doppelrahm

## MENÜ 6 - 108

GEBACKENER BUTTERNUSSKÜRBIS  
Nüsse · Balsamico · Kräutersalat

\*\*\*

STEINPILZSCHAUMSUPPE  
Landrauchschinken · Crostini

\*\*\*

SCHWEIZER BLACK ANGUS RINDSFILET  
Butter-Estragonsauce · feine Nüdeli · Rüepli · Eiszapfen

\*\*\*

TOBLERONE MOUSSE  
Zwetschgen · Glühwein

## VEGETARISCHES MENÜ - 77

### GEBACKENER BUTTERNUSSKÜRBIS

Nüsse · Balsamico · Kräutersalat

\*\*\*

### KARTOFFELSUPPE

Lauch

\*\*\*

### GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGKISSEN

Steinpilze · Herbstgemüse

\*\*\*

### LAUWARME TARTE TATIN

Vanilleglace

## VEGANES MENÜ - 77

### RANDEN FÄCHER

Apfelvinaigrette

\*\*\*

### MINISTRONE

Gemüse

\*\*\*

### RISOTTO «TERRENI ALLA MAGGIA»

Kürbis · knuspriger Federkohl

\*\*\*

### MANGO MOUSSE

Kiwi

## ADLISBERGER KLASSIKER

SIEDFLEISCH Rindsbouillon · Salzkartoffeln · Wurzelgemüse 36

LAMMRACK 54

Kräuterkruste · Lyoner Kartoffeln · Ratatouille

REHSCHNITZEL Hausgemachte Spätzli · Rotkraut · Birne · Preiselbeere 56

GEBRATENE REHMEDAILLONS 62

Wildjus · Kartoffelgratin · Rosenkohl

KALBSKOTELETT 250g, am Stück · Steinpilzrisotto 62

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Gerichten & die Herkunft unserer Produkte. Fleisch Herkunft: Schweiz / Wild: Schweiz & Österreich. Fisch Herkunft: Schweiz, Deutschland, Norwegen