



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 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

ZÜRCHER RÄUSCHLINGSCHAUMSUPPE

geröstete Brotwürfel

ADLISBERGER HACKBRATEN

Bratensauce · Kartoffelstock · Rüeblli

«HEISSI LIEBI»

Beeren · Vanilleglace

MENÜ 2 - 86

WINTERSALAT

Granatapfel · Baumnüsse

BÜNDNER GERSTENSUPPE

FREILAND POULETBRUST

Thymianjus · Buttergnocchi · Romanesco

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Sauerrahmglace

MENÜ 3 - 88

RANDENFÄCHER

Ziegenfrischkäse · Apfelvinaigrette

MINISTRONE

Gemüse

LACHSFILET VON LOSTALLO (GR)

Safranschaum · Weissweinisotto · Spinat

LAUWARMER GESTÜRZTER APFELKUCHEN

Walnussglace · Zimt-Crumble

MENÜ 4 - 90

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Nüsslisalat · Orangendressing

KARTOFFELSUPPE

knuspriger Lauch

TESSINER RINDSSCHMORBRATEN

Merlotsauce · Polenta · Wurzelgemüse

ORANGENMOUSSE

Lebkuchenstreusel · Schokolade

MENÜ 5 - 98

BIO BERGLACHS TATAR

Dill · Sauerrahm

BÜNDNER CAPUNS

Mangold · Bergkäse

SWISS PRIME KALBSNIERSTÜCK

Rotweinjus · Kartoffelgratin · Federkohl

ZWETSCHGEN STREUSELKUCHEN

Zimtglace

MENÜ 6 - 112

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

RANDENFÄCHER

Ziegenfrischkäse · Apfelvinaigrette

KARTOFFELSUPPE

knuspriger Lauch

BÜNDNER CAPUNS

Mangold · Bergkäse

ORANGENMOUSSE

Lebkuchenstreusel · Schokolade

VEGANES MENÜ - 77

WINTERSALAT

Granatapfel · Baumnüsse

MINISTRONE

Tessiner Gemüse

GEBACKENE SCHWEIZER SÜSSKARTOFFEL

Spinat · Trauben · Kräuteröl

BLUTORANGEN SORBET

Passionsfrucht

ADLISBERG KLASSIKER

SIEDFLEISCH Rindsbouillon · Salzkartoffeln · Wurzelgemüse 36

HIRSCHENTRECÔTE 48

Wacholderjus · Kartoffelgratin · Rosenkohl

REHSCHNITZEL Spätzli · Rotkraut · Birne · Preiselbeere 58

SCHWEIZER 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 / Wild: Schweiz und Österreich
Herkunft Fisch: Schweiz, Deutschland, Norwegen