



# **Restaurant Adler Bernhardzell**

## **Wildkarte**

### **Suppe**

**Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen**

**Steinpilzcrèmesuppe**

**Erbsen – Wasabigrèmesuppe**

**Bouillon mit hausgemachten Flädli**

**8.50**

### **Vorspeisen**

**Herbstsalat garniert mit flambierte Eierschwämmli,  
Baumnüsse, Trauben, Kürbiskernen und Balsamicodressing**

**10.50**

**Gemischter Salat mit Hausdressing**

**8.50**

### **Wildgerichte *aus Bernhardzeller Jagd***

<b>Rehpfeffer oder Wildschweinpfeffer „Jägerart“</b>	<b>28.00</b>
<b>Rehfiletmedaillon mit Eierschwämmli rahmsauce</b>	<b>38.00</b>
<b>Rehschnitzel oder Wildschweinschnitzel *Adler-Art*</b>	<b>32.00</b>
<b>Wildschwein Stroganoff</b>	<b>34.00</b>

***Zu allen Hauptgerichten servieren wir ihnen:***

***Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni,  
Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren***

### **Vegi - Variante**

<b>Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren und flambierte Eierschwämmli</b>	<b>26.00</b>
---	--------------

## **Unsere Herbst Hits**

**Hausgemachter „Hirschburger“ serviert mit Pommes Frites,  
(Brötli, Hirschfleisch, Salat, flambierte Eierschwämmli und Käse)**

**25.00**

**Zanderfilet an Eierschwämmlirahmsauce mit Butterreis und Gemüse**

**29.00**

**Rindsfilet mit hausgemachtem Kräuterbutter Spätzli und Gemüse**

**39.00**

**Cordon Bleu vom Kalb oder Schwein mit Pommes Frites und Gemüse**

**32.00 / 26.00**

**Lammrückenfilet mit Knoblauchkräuterschaum  
mit Röstikroketten und Gemüse**

**32.00**

**Pouletbrust im Kokosmantel an Currysauce**

**Reis und Saisongemüse**

**26.00**

\*\*\*\*\*

***Alle Preise in Schweizer Franken / inkl. 7.7% MwSt.***

**Herkunft: Schwein (Schweiz), Kalb (Schweiz), Poulet (Schweiz)**

**Lamm (Neuseeland), Rind (Schweiz), Zander (Estland),**

**Reh (Bernhardzell), Wildschwein (Bernhardzell / Österreich), Hirsch (Deutschland)**

***En Guete wünscht Ihnen Eveline Zierler mit Adler - Team***