



Restaurant Adler Bernhardzell

Wildkarte

Suppe

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen

Steinpilzcrèmesuppe

Erbsen – Wasabiacrèmesuppe

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*

Rehpfeffer oder Wildschweinpfeffer „Jägerart“	29.00
Rehfiletmedaillon mit Eierschwämmli-rahmsauce	39.00
Rehschnitzel oder Wildschweinschnitzel *Adler-Art*	34.00
Wildschwein Stroganoff	35.00

Zu allen Hauptgerichten servieren wir ihnen:

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

Vegi - Variante

Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren und flambierte Eierschwämmli	27.00
--	--------------

Unsere Herbst Hits

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

26.00

Zanderfilet an Eierschwämmlirahmsauce mit Butterreis und Gemüse

29.00

Rindsfilet mit hausgemachtem Kräuterbutter Spätzli und Gemüse

41.00

Cordon Bleu vom Kalb oder Schwein mit Pommes Frites und Gemüse

34.00 / 26.00

**Lammrückenfilet mit Knoblauchkräuterschaum
mit Röstikroketten und Gemüse**

34.00

Pouletbrust im Kokosmantel an Currysauce

Reis und Saisongemüse

28.00

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

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

Lamm (Neuseeland), Rind (Schweiz), Zander (Kasachstan),

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

En Guete wünscht Ihnen Eveline Zierler mit Adler - Team