



Vorspeisen

Suppen

<i>Tagessuppe</i>	6.00
<i>Bouillon mit hausgemachten Flädli</i>	7.50
<i>Bouillon „mille fanti“ (mit Ei)</i>	7.50
<i>Bouillon mit Sherry</i>	8.50
<i>Tomatencrèmesuppe mit Parmesan</i>	7.50
<i>Curryschaumsuppe mit Kokos</i>	7.50

Salate

<i>Grüner Blattsalat</i>	7.00
<i>Gemischter Salat</i>	8.50
<i>Nüsslisalat mit Ei und Speckstreifen</i>	9.50
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	7.00
<i>Tomaten und Mozzarella (saisonal)</i>	10.50

*Die Salate servieren wir Ihnen mit einer der drei hausgemachten Saucen.
Französische, Italienische oder Hausdressing.*

Kleine kalte Speisen

<i>Thonsalat mit Blattsalat und Ei</i>	12.50
<i>Käsesalat mit Blattsalat und Ei</i>	13.50
<i>Wurstsalat</i>	<i>einfach</i> 12.00
	<i>garniert</i> 16.00
<i>Wurst-Käsesalat</i>	<i>einfach</i> 14.50
	<i>garniert</i> 18.50
<i>Salatteller mit Ei</i>	16.50
<i>Blattsalat mit Pouletstreifen</i>	15.50
<i>„Adlerteller“ (Aufschnitt und Käse)</i>	15.50



Beliebtes und Bewährtes

Käseschnitte „Adler“ 16.50

*OLMA-Bratwurst mit Zwiebelsauce
und Pommes Frites oder Rösti* 16.50

Vom Schwein

Schnitzel paniert mit Pommes Frites 18.50

Rahmschnitzel mit Teigwaren 19.50

Geschnetzeltes mit Rösti 19.50

*Schweinssteak mit Pommes Frites
mit hausgemachtem Kräuterbutter* 25.00

Vom Kalb

Wienerschnitzel mit Pommes Frites 28.50

„Zürigeschnetzeltes“ mit Rösti 28.50

Kalbsleberli mit Rösti (äs hät, solangs hät) 29.00

Vom Rind

Rindsfilet mit hausgemachtem Kräuterbutter 200g 39.00
dazu Reis und Gemüse

Rinds-Entrecote an Pfeffersauce 250g 37.00
dazu Pommes Frites und Gemüse



Unsere Hits

Cordon Bleu vom Schwein 400g 34.00
dazu empfehlen wir Pommes Frites und Saisongemüse 250g 26.00

Adlersteak vom Schwein 28.00
(mit Mostbröckli, Tomaten & Tannenbergekäse überbacken)
dazu servieren wir Pommes Frites

Lammrückenfilet „Provençale“ 32.00
mit Rösti - Kroketten und Gemüse garnitur

Zartes Pouletbrüstchen 26.00
Im Crispymantel oder nature mit hausgemachtem Kräuterbutter
auf reichhaltigem Gemüseteller

Rindsfilet- Stroganoff „rassig“ 35.00
dazu empfehlen wir Reis und Saisongemüse

„Adler`s 3-erlei Filet“ vom Rind, Schwein und Poulet 37.00
an Pfeffersauce, dazu servieren wir Pommes Frites mit Gemüse garnitur

Fleisch-Herkunft:

Schwein CH / Kalb CH / Rind CH / Poulet CH / Lamm Neuseeland



Für unsere kleinen Gäste

<i>Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites und Rüebl</i>	<i>12.50</i>
<i>Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli und Bohnen</i>	<i>12.50</i>
<i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	<i>12.50</i>
<i>Portion Pommes Frites</i>	<i>7.00</i>



Weinkarte

Prosecco 7.5 dl

Italien:

Prosecco „Miol“ extra dry Treviso 36.00

Weisse Flaschenweine 7.5 dl

Schweiz:

Saint-Saphorin „Roche Ronde“ Testuz 39.00

Spanien:

Baltasar Gracian „San Alejandro“ blanco 37.00

Italien:

Lugana „Monte del Frà“ 38.00

Österreich:

Grüner Veltliner (Winzer des Jahres 2017, Anton Bauer) 39.00

Weissburgunder „Skoff Original“ 45.00

Weisswein 5 dl

Schweiz:

Seelentröpfli „Riesling-Silvaner/Chasselas“ 21.00

Cuvée blanche de l'Abbaye Valais 22.00

Epesses Testuz 23.00

Iselisberger Müller- Thurgau 21.00

Pinot Noir / Regent « Rosé » (Iselisberger) 22.00



Weinkarte

Rote Flaschenweine 7.5 dl

Schweiz:

Malanser Auslese „Pinot Noir“	39.00
Iselisberger „Cabernet Dorsa“	39.00

Spanien:

Baltasar Gracian „San Alejandro“ Crianza	38.00
Resalte, Crianza zoll „Tempranillo“	48.00

Portugal:

Quinta de Foz de Arouce	42.00
-------------------------	-------

Italien:

Rocca Rubia „Riserva“ Santadi	44.00
Primitivo di Manduria „Sessantanni“	58.00
Paolo Leo Millefiori	36.00

Österreich:

Wagram Reserve (Winzer des Jahres 2017, Anton Bauer)	54.00
Zweigelt Barrique „Skoff Original“	52.00
Merlot „Maria Kerschbaum“	57.00
Lehmgrube, Blaufränkisch „Franz Schindler“	69.00

Rotwein 5 dl

Schweiz:

Maienfelder	21.00
Iselisberger „Blauburgunder“	22.00

Italien:

Primitivo del Salento „Barbarossa“	21.00
Ripasso Valpolicella Superiore „Barbarossa“	24.00
Amarone „Villa Berdero“	31.00