

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Vorspeisen

**3erlei Köstlichkeiten – hausgebeizter Lachs auf Avocadotatar /
Bruschette mit Tomaten-Knoblauch-Basilikumragout und Parmesan /
kleine Passionsfrucht-Gazpacho** V Saumon marinée fait maison sur tatar
d'avocat / Bruschette à la tomate-l'ail-basilic-ragout et parmesan /
petit Gazpacho de tomates et fruits de la passion 16.00*

**Bruschette – 3 geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Knoblauch
und Basilikum, Parmesan** V 12.00*

Bruschette italienne à la tomate/l'ail/basilic/parmesan **Vegan möglich**

**Burratina (Burrata aus Kuhmilch hergestellt) auf lauwarmem
Pffiferlingsragout mit Kräutern und Petersilienpesto** V 18.00*

Burratina sur ragout de girolles aux fines herbes, pesto de persil

3 gebratene Gambas mit Kirschtomaten, Knoblauch, Chili und Basilikum,
Baguette 3 Gambas/Tomates cerises/ l'ail/chili/basilic 19.00

Pulpo in Olivenöl gebraten, Chorizo, Kirschtomaten, Knoblauch, Kräuter 19.00*

Pulpo sautées à l'huile d'olive / Chorizo / tomates cerises / l'ail et fines herbes

Saisonal

Hausgemachte Bandnudeln mit Pffiferlingen ^{B, C, E} / Beluga Linsen / 28.00*

Blumenkohl / Erbsen / Tomaten / Kräutern / à la crème / Parmesan V

Pâtes fraîches fait maison/ girolles sautées / lentilles Beluga / chou-fleur /
petit pois / tomates / fines herbes / à la crème / parmesan

Portion Pffiferlinge in Butter gebraten mit Schalotten, Knoblauch und 30.00

Kräuter, Spätzle ^{C, E} **oder Vegan mit Olivenöl und Kartoffeln**

Portion chanterelles sautées au beurre, échalotes, l'ail, fines herbes,
Spetzli fait maison

Vegan

Tikka Masala - mit Tempeh, Linsen, Kichererbsen, Tomaten und 26.00*

Kokosmilch, Basmatireis **Vegan** avec Tempeh, lentilles, pois chiches,
tomates, lait de coco, Riz Basmati