

# Adler

GASTHOF | HOTEL  
RESTAURANT

## Handwerk

|   |  |
|---|--|
| <b>Geschnetzelte Rinderleber</b> <sup>E, F</sup> an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln   | 21.50  |
| Foie d'boeuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre   |  |
| <b>Zwei Panierte Schweineschnitzel</b> <sup>C, E</sup> mit Pommes frites  | 21.50  |
| L'escalope de porc panée, frites  | klein 19.50  |
| <b>Schweineschnitzel</b> natur gebraten <b>´Jäger Art´</b> / Butterspätzle <sup>C, E</sup>  | 26.50  |
| (Champignonsauce mit Rohschinken <sup>B, E, F, 10</sup> ) L'escalope de porc rôti /<br>sauce aux champignons et jambon cru / Spetzli fait maison              |  |
| <b>½ Hähnchen</b> Nach Art des Hauses mit Pommes frites   | 21.50  |
| <b>½ Knoblauch-Hähnchen</b> <sup>B</sup> mit Pommes frites  | 22.50  |
| ½ Poulet (ou à l'ail) avec frites   |  |
| <b>Wiener Schnitzel</b> <sup>C, E</sup> (vom Kalb) mit Pommes frites  | 30.00  |
| L'escalope de veau viennoise, frites  | klein 26.00  |
| <b>´Cordon Bleu´</b> : Gefülltes Kalbsschnitzel <sup>C, E</sup> (Schinken <sup>10</sup> , Käse),  | 35.00  |
| Saisonales Gemüse <sup>B</sup> , Kroketten <sup>C, E</sup><br>L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),<br>Légumes du Marché, croquettes                   |  |
|   | Portion Bratensauce (Jus) <sup>E, F</sup> 3.30       |
|   | Rahmsauce (Sauce à la crème) <sup>B, E, F</sup> 4.50 |
| <i>Leicht und Frisch</i>  |  |
| <b>Großer gemischter Salat mit zwei panierten Schweineschnitzeln</b> <sup>C, E</sup>  | 23.50  |
| Grande salade mêlée et deux escalopes de porc panée   |  |
| <b>Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und hausgebeiztem Lachs</b> mit Joghurt-Knoblauchsauce und Honig-Senfsauce                               | 25.00  |
| Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et saumon marinée<br>fait à la maison, Sauce au yaourt et l'ail et Sauce au moutarde et miel                 |  |
| <b>Straßburger Wurstsalat* oder ohne Käse, Brot</b>   | 13.50  |
| (aus Kalbslyonder <sup>10</sup> , mit Emmentaler Käse),<br>Salade de cervelas à la strasbourgeoise ou sans fromage<br>(avec fromage, coupé en julienne), pain |  |
| mit verschiedenen Salaten garniert /avec garniture de salade  | 18.50  |