

Vorspeisen und Salate

Tatar vom Graved Lachs mit Badischem und grünem Spargel an Joghurt-Wasabi-Sauce	20.00
Rindstatar „Maison“ mit Toast von mild bis scharf	20.00
als Hauptgang	32.00
Frühlingsalat mit grünen Spargeln und Radiesli	15.00
Bunter Blattsalat	11.00
Gemischter Salat - verschiedene Rohkostsalate und Blattsalat	14.00

Suppen



Cappuccino vom Badischen Spargel mit Parmesan-Espuma	16.00
Spargelcrèmesuppe nature	14.00

Adler-Menü

Lassen Sie sich überraschen:

3 Gänge Fr. 65.00

4 Gänge Fr. 79.00

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir das Menü nur tischweise servieren können.

Wünschen Sie die passende Weinbegleitung zum Menü?

3 Glas CHF 27.00

4 Glas CHF 36.00



Vegetarisch und Spargeln

Gratin vom Badischen Spargel überbacken mit Taleggio-Käse	26.00	34.00
Offenes Raviolo gefüllt mit buntem Spargelragoût auf Erbsenpüree, serviert mit Parmesan-Espuma	26.00	34.00
Badische Spargeln mit Hollandaise als Vorspeise mit Sauce Hollandaise und Frühlingkartoffeln	20.00	32.00
mit Sauce Hollandaise, Frühlingkartoffeln und Beinschinken		41.00
Spätzlipfanne an Käserahmsauce mit Gemüse und sautierten Pilzen	23.00	29.00

Fisch



Schweizer Eglifilets Grenobler Art mit Kapern, Zitronen und Beurre Blanc Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse		39.00
Schweizer Zanderfilet an Morchelsauce Spargelrisotto		49.00
Tagesfisch je nach Angebot – fragen Sie unsere Servicemitarbeiter		Tagespreis



Vom Metzgermeister

Schweinsbratwurst „vom Brüederli“ an Zwiebelsauce, goldbraune Rösti		26.00
--	--	-------

Aktuell



Schweizer Rindsfilet wie es Ihnen gefällt mit Sauce und Beilage nach Wahl:

Tournedos		62.00
Chateaubriand für 2 Personen	Preis pro Person	66.00
Saucen: Pfeffersauce, Béarnaise oder mit Kräuterbutter		
Stroganoff mit Peperoni, Essiggurken, Champignons und Sauerrahm		54.00
Beilagen: Pommes Frites, Risotto, Bratkartoffeln oder Spätzli		
Lammrack an kräftigem Kräuterjus Frühlingskartoffeln und Saisongemüse		48.00



Klassiker

vom Schwein:

Schnitzel Wiener Art, Pommes Frites, Gemüse	32.00
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und würzigem Käse, Pommes Frites, Gemüse	38.00

vom Kalb:

Schnitzel Wiener Art, Pommes Frites, Gemüse	46.00
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und würzigem Käse, Pommes Frites, Gemüse	44.00
Kalbssteak an Morchelsauce	54.00
Hausgemachte Nudeln und Frühlingsgemüse	
Rahmschnitzel mit Butternüdeli, Gemüse	46.00
Kalbsgeschnetzelte Zürcher Art mit goldbrauner Rösti	44.00
Kalbsleberli Madère mit goldbrauner Rösti	42.00

Alle Beilagen sind Empfehlungen unseres Küchenteams. Falls Sie eine andere Beilage möchten, ist dies natürlich möglich. Gerne geben wir Ihnen Auskunft.

Haben Sie Allergien oder Intoleranzen? Bitte teilen Sie Ihr Anliegen bei der Bestellung unseren Servicemitarbeiterinnen mit. Gerne informieren wir Sie über die Zusammensetzung unserer Gerichte.


Fleischdeklaration: Schwein, Kalb, Rind und Poulet aus der Schweiz, Lamm aus Neuseeland, Australien oder Schottland

Fischdeklaration: wenn immer möglich sind die Süßwasserfische aus der Schweiz, Graved Lachs aus Schottland.

Brotdeklaration: unser Brot stammt von der Bäckerei Gaugler in Augst.



Hausgemachte Desserts

Erdbeer-Crèmeschnitte «à la minute»		12.00
Rhabarber-Tiramisu		14.00
Erdbeeren mit Rahm		11.00
Coupe Romanoff (Vanilleglacé mit Erdbeeren und Rahm)		16.00
Gerührter Eiskaffee mit Kirsch		12.00
Café Gourmand (Café / Espresso mit einer süssen Kleinigkeit)		10.00
Linzer- oder Holländertorte aus der Brüderli Hausbäckerei	Stk.	6.00
Mögen Sie affinierten Käse?		15.00
Eine Auswahl von drei Rohmilch-Käsen		