

Vorspeisen und Salate

	Vorspeise
Hausgebeizter Lachs auf Randen-Carpaccio mit Honig-Marinade	20.00
Gebackene Feigen mit Ziegenkäse auf Nüsslisalat	18.00
Herbstsalat mit Apfel, Kürbissstreifen und Cashewnüssen	16.00
Nüsslisalat nature	13.00
Nüsslisalat mit Ei	15.00
Nüsslisalat mit Speck und Brotcroûtons	16.00
Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen	22.00
Nüsslisalat mit gebratenen Kalbsleberli	22.00
Rindstatar „Maison“ mit Toast	20.00
von mild bis scharf als Hauptgang	32.00
Bunter Blattsalat	11.00
Gemischter Salat - verschiedene Rohkostsalate und Blattsalat	13.00



Suppen

Trilogie von Kürbis-, Marroni- und Randen-Apfelcrèmesuppe	16.00
Oder jede Suppe einzeln mit Rahmhaube	12.00

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

	Vorspeise	Hauptgang
Tagliarini mit Steinpilzen, Schalotten und feiner Cognac-Rahmsauce	26.00	34.00
Sämiger Maroni-Apfelrisotto mit Grano Padano-Streifen	24.00	32.00
Spätzlipfanne an Käserahmsauce	23.00	29.00

Fisch



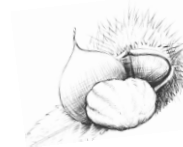
Ganze Zitronen-Kräuter-Forelle von der Fischzucht Violenbach Ofengemüse mit Kartoffeln	36.00
Schweizer Eglifilets mit frischen Eierschwämmli und Weisswein-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	48.00
Jakobsmuscheln gebraten an Safransauce Venerereis mit Gemüse	42.00



Vom Metzgermeister

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

Aktuell



Rindsfilet-Tournedos	64.00
Chateaubriand ab 2 Personen	Preis pro Person 68.00
Sauce nach Wahl: Béarnaise, Pfeffersauce oder Kräuterbutter Beilagen: Saisongemüse und nach Wahl: Pommes frites, Teigwaren, Risotto	
Rehmedaillons an Cognacsauce mit Apfel und Preiselbeeren Spätzli und Rotkraut mit Marroni	45.00
Rehgeschnetzeltes an Waldpilzsauce, Spätzli und Rotkraut	42.00
Rehrücken ab 2 Personen an Cognacsauce Rotkraut mit Marroni und Rahmwirsing	Preis pro Person 64.00
Beilage nach Wahl: Spätzli, Pommes frites oder Risotto	
Poulet-Cordon bleu in Haselnusspanade gefüllt mit Greyerzer und frischen Kräutern, Pommes frites und Saisongemüse	39.00

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
Rahmschnitzel mit Butternüdeli, Gemüse	46.00
Kalbsgeschnetzelte Zürcher Art mit goldbrauner Rösti	44.00
Kalbsleberli Madère mit goldbrauner Rösti	42.00

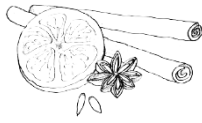
Alle Beilagen sind Empfehlungen unseres Küchenteams. Falls Sie eine andere Beilage möchten, ist dies natürlich möglich. Gerne geben wir Ihnen Auskunft.

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. Wild aus Europa

Fischdeklaration: wenn immer möglich sind die Süßwasserfische aus der Schweiz, Jakobsmuscheln aus Japan.

Brotdeklaration: unser Schweizer Brot stammt von der Bäckerei Finkbeiner in Liestal.



Hausgemachte Desserts

Tonkabohnen-Crème brûlée		14.00
Waldbeeren-Cheesecake garniert		14.00
Heidelbeer-Tiramisu		14.00
Apfel-Tarte Tatin mit Vanilleglacé		14.00
Glacékugeln: Kürbisglacé / Traubensorbet	pro Kugel	4.50
Vermicelles mit Meringue und Rahm		12.00
- kleine Portion		9.00
Coupe Nesselrode		15.00
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 affinieren Käse?		16.00
Eine Auswahl von drei Rohmilch-Käsen		