

- Hit 1 Penne Arrabiata** mit Parmesan A,C,L 23.00
Hit 2 Cordon-Bleu vom Bioschwein (CH) an Kartoffelsalat mit Tomaten und Kresse A,G,C,L,M 26.00
Hit 3 Bauernsalat: Blattsalat, Apfel, Birne, Datteln, getrocknete Tomaten und
in Honig gebratenen Ziegenkäse G 20.50
Hit 4 Maki Sushi 6 Maki Classic, 2 Futomaki, Krebs & Gemüse 3 Inside Out Lachs D,N,O,F,R 23.00
Birchermüesli mit Rahm A,G,E 11.00

	Menü 1 23.00 Teller 1 19.50	Menü 2 21.50 Teller 2 18.00
Montag	Randensuppe mit Frischkäse G,L ***** Pulled Beef Burger (CH) A,G,M,C gefüllt mit Zwiebel, Tomate, Salat und Beefysauce, dazu Wedges	Randensuppe mit Frischkäse G,L ***** Rösti Caprese G Rösti mit Cherrytomaten, gratiniert mit Mozzarella
Dienstag	Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brot-Croutons A,C,M ***** Lasagne al forno (100% Rind CH) A,G,C,L mit Hackfleisch-Gemüsebolognese, Béchamelsauce und Bio Alpkäse	Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brot-Croutons A,C,M ***** Gemüselasagne A,G,C,L mit Gemüsebolognese Béchamelsauce und Bio Alpkäse
Mittwoch	Radicchio Birnensalat mit Nüssen an Honigdressing M ***** Poulet (CH) A,G,L mit Zitronensauce und Erbsenreis	Radicchio Birnensalat mit Nüssen an Honigdressing M ***** Zucchini-Piccata A,G,C,L mit Zitronensauce und Erbsenreis
Donnerstag	Wir wünschen all unseren Gästen einen schönen Feiertag! Ihr Adler & Vanini Team	Wir wünschen all unseren Gästen einen schönen Feiertag! Ihr Adler & Vanini Team
Freitag	Gemüsebouillon mit Gemüsejulienne L ***** Rindsgulasch (CH) „Alt Adlerwirtsart“ A,G,L mit Polenta und Broccoli	Gemüsebouillon mit Gemüsejulienne L ***** Veganer Herbsteintopf L „mit Belugalinsen, Sellerie, Kürbis, Marroni und veganer Crème fraiche“



lactosefrei

A Gluten
G Milch / milk
P Lupine / lupin



vegetarisch

B Krebstiere/crustacean
H Schalentiere / shellfish
R Weichtiere / mollusc



vegan

C Eier / eggs
L Sellerie / celery



glutenfrei

D Fisch / fish
M Senf / mustard



kalorienarm

E Erdnüsse / peanuts
N Sesam / sesame



fettarm

F Sojabohnen / soy beans
O Schwefeldioxid / sulfides