



Die Gerichte, bei denen wir in erster Linie regionale Zutaten verwenden, haben wir für Sie mit dem „Landzungen-Pfännchen“ markiert.

## Frühlings-Menü

***Ruccolasalat mit Balsamicodressing  
Marinierter Spargel und Schafskäse***

\* \* \*

***Bärlauchcremesuppe mit Croutons***

\* \* \*

***Rosa gebratene Lammhüfte  
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln***

\* \* \*

***Stracciatellaparfait mit marinierten Erdbeeren***

4-Gang-Menü € 48,00

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) € 38,00

3-Gang-Menü (ohne Suppe) € 42,00

### **Aktuelles im ADLER:**

***Ostersonntag und Ostermontag mittags geöffnet!***

*An den beiden Feiertagen ist unser Restaurant zum Mittagessen geöffnet.  
Wir freuen uns über Ihre Reservierung.*



\* \* \*

***Spezialitäten aus Urgroßmutter's Kochbuch***



*Von Di. 22.04. bis Sa. 26.04.2025 gibt es wieder Gerichte aus dem  
handgeschriebenen Kochbuch von Urgroßmutter Agathe Stützle:  
Kalbsbries, Saure Kuttel, Schweinsbäckle, Aufbruch vom Reh und mehr...*



## Suppen und Vorspeisen

 Tafelspitzbrühe mit Flädle	€ 6,70
 Bärlauchcremesuppe mit Croutons	€ 6,90
Gemischter Salat	€ 6,70
Bunter Blattsalat	€ 6,00
Ruccolasalat mit Balsamicodressing, mariniertem Spargel und Schafskäse	€ 12,50
Tatar vom Räucherlachs mit Avocado auf Gurkencarpaccio, Rösti	€ 13,00

## Wild aus heimischer Jagd

 Hausgemachte Wildmaultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze und buntem Salat	€ 17,50
 Wildschweinragout mit Preiselberren und Semmelknödeln	€ 21,00

### **Unsere Rotweinempfehlung**

2019er VIETOR y LEON  
Tempranillo RESERVA  
Valdepenas, Spanien  
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €

### **Unsere Weißweinempfehlung**

2023er Grauburgunder  
Kabinett, trocken  
Weingut Köbelin, Kaiserstuhl  
0,1l 4,40 € / 0,2l 7,90 €



## Weitere Hauptgerichte

- |  |  |         |
|--|--|---------|
|    | Saure Linsen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle                                       | € 16,50 |
|  | Grillteller mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites                                  | € 21,00 |
|    | Medaillons vom Landschwein mit Champignonrahm und hausgemachten Spätzle                        | € 22,00 |
|  | „Züricher Geschnetzeltes“ (vom Kalb) mit hausgemachtem Rösti                                   | € 24,00 |
|  | Gebratene Perlhuhnbrust auf Sherryrahm mit buntem Gemüse und Tagliarini                        | € 23,00 |
|  | Rosa gebratene Lammhüfte auf Ratatouille mit Kartoffelkrusteln                                 | € 24,50 |
|  | Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom süddeutschen <b>Bio</b> -Rind, hausgemachte Spätzle         | € 31,00 |
|  | Gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau) unter der Senfkruste Ratatouille und Rosmarinkartoffeln | € 26,50 |
|  | Schweizer Wurstsalat mit Brot  | € 13,50 |
|  | Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln  | € 16,50 |



## Vegetarisches

Schwäbische Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln  
und buntem Salat € 15,50

Kräuter-Graupenrisotto mit bunten Beten  
und gebratenen Kräutersaitlingen € 17,00

## Süßes

Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis € 9,50

Crème brûlée mit Früchtegarnitur € 9,00

Dessertvariation € 14,00

„Coupe Danmark“ € 7,80  
(Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne)

Sollten Sie **Lebensmittelunverträglichkeiten oder –allergien** haben, teilen Sie dies bitte unseren Servicemitarbeitern mit. Wir beraten Sie dann gerne individuell!

\*\*\*

Gerne können wir für Sie Beilagenänderungen nach Ihren Wünschen vornehmen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir dafür einen kleinen Aufpreis von 1,00 EUR verlangen.

\*\*\*

Auch kleinere Portionen machen wir gerne für Sie. Hier ziehen wir 2,00 EUR vom Normalpreis ab.