



BANKETT VORSCHLÄGE 2023

SCHÖNE KULINARISCHE HÖHENFLÜGE

GASTHAUS ADLER ALLENWINDEN
DORFSTRASSE 5, 6319 ALLENWINDEN
TEL. +41 41 202 10 50 INFO@ADLERALLENWINDEN.CH



SUPPEN

FrISChe Tomatensuppe mit Rahm und Basilikum	CHF 12
Feines Kürbissüpli mit Kernöl & gerösteten Kernen	CHF 12
Steinpilz-Cognacrahmsüpli mit feiner Pilz-Brunoise	CHF 12
FrISChe Rüebli-Ingwersuppe	CHF 12
Kokos-Limonensüpli	CHF 12
Weissweinsüpli mit farbiger Gemüsebrunoise	CHF 12
Pastinaken-Apfel-Suppe mit Pinienkernen	CHF 12
Birnen-Sellerie-Suppe mit Coppa-Chips	CHF 12
Geröstete Blumenkohlsuppe mit Kichererbsen und Dukkah	CHF 12

SALATE

Bunte Blattsalat-Bowle mit Strauchtomaten, Gartenkresse, Ei & Brotwürfeli	CHF 12
Bunt gemischter Saisonsalat mit gekochtem Ei & gerösteten Brotwürfeli	CHF 14
Bunte Blattsalat-Bowle mit Steinhauser Hobelkäse, Datteln, Strauchtomaten, gerösteten Nüssen & Ei	CHF 15
Bunter Frühlingssalat mit Blattsalaten, gehobeltem Gemüse, Spargeln, Bärlauch & Strauchtomaten *	CHF 16
Bunter Sommersalat mit Melonenkugeln, frischen Beeren, Granatapfel, Pinienkernen & Gartenkresse *	CHF 15
Bunter Herbstsalat mit kross gebratenem Speck, geröstete Pinienkerne, Feigen, Knusperfeta & Honig-Limetten Dressing *	CHF 16
Wintersalat Bowle mit Linsen, Kichererbsen Äpfel, Granatapfelkerne, Baumnüssen, Mandeln & Datteln *	CHF 15
Bunter Tomatensalat mit Burrata und Rucola Basilikum, Olivenöl & Balsamico *	CHF 16

KALTE VORSPEISEN

Vegetarisch

Randen Carpaccio mit Ziegenkäse, Rucola, Orangen
und karamellisierten Nüssen CHF 17

mit Fleisch

Vorspeisenvariation «Adler»
rassiges Rindstatar, hausgebeizter graved Lachs & Mango-Chili-Sauce CHF 20

Hausgemachte Gänseleber-Terrine „Elsässer Art“
mit Senfrüchte-Mousse, getrocknetes Eigelb, Toast & Butter CHF 28

Verschiedene Antipasti, Büffelmozzarella, Beef Tatar
geflämmter Ziegenkäse, 18 Monate gereifter Parmaschinken CHF 19

vom Wasser

Tintenfisch Carpaccio mit Pistazienkernen, Rucola, Limette & Parmesan CHF 19

Rauchfisch-Teller
geräucherte Forelle & Rauchlachs, Dillsenfauce & Meeretichschaum CHF 19

Rauchlachstatar mit Zuger Gin und Wildkräutersalat CHF 19

Gebeizter Saibling mit Rettich-Carpaccio und Dill-Vinaigrette CHF 19

WARME VORSPEISEN

Vegetarisch

Hausgemachte Nudeln mit einer Safran-Vanillesauce,
Gemüwestreifen, Strauchtomaten, Rucola & gerösteten Pinienkernen CHF 18

Frische Kartoffelgnocchi mit einer feinen Spinatrahmpesto,
pochiertem Ei, Morcheln & Kerbel CHF 18

Ravioli mit einer Frischkäse-Limonenfüllung,
Ofentomaten, knusprigem Basilikum & Sbrinz CHF 18

vom Wasser

Hausgemachte Spaghetti mit Gemüwestreifen,
Rahm, Noilly Prat & Rauchlachs-Streifen CHF 20

Kross gebratenes Zanderfilet auf einem Süsskartoffelpüree
mit einem Kräuterschaum & Kräuter Öl CHF 24

HAUPTGERICHTE

VOM SCHWEIN

Saftiges Schweinssteak mit einer Waldpilz-Cognacrahmsauce
Kartoffelkroketten & frisches Gemüse CHF 34

Cordon-bleu vom Schwein mit Bauernschinken und Raclette
Pommes frites & frisches Gemüse CHF 36

„Ratsherren Rösti“
Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel am Stück gebraten
mit einer feinen Eierschwämmrahmsauce / Pilzsauce (saisonal)
Preiselbeer-Apfel & eine Butter-Rösti CHF 39

VOM RIND

„Suure Mocke“ Rindsschmorbraten nach Grossmüeti`s Art
Frischer Kartoffelstock & farbiges Gemüse CHF 38

Rindsfiletwürfel Stroganoff
mit Champignons, Gurken, Peperoni & Zwiebeln,
hausgemachte Butternudeln CHF 43

Zartes Roastbeef an kräftiger Rotwein-Pfeffersauce
serviert mit Bratkartoffeln & frisches Gemüse CHF 49

„Entrecôte double“ doppeltes, tranchiertes Entrecôte mit Sauce Béarnaise,
frisches Gemüse & Beilage nach Wahl CHF 49

Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten mit einer Morchelsauce
frisches Gemüse & Beilage nach Wahl CHF 54

MIT GEFLÜGEL

Rotes Thai Curry mit Poulet, Shitake, Bambussprossen, Kefen, Pak Choi,
Thai Auberginen & Kokosmilch, Basmati Reis & Kroepoek CHF 30

Französische Maispouardenbrust mit Salbei und Rohschinken im Ofen gegart
Marsala-Jus, Safran-Risotto & farbiges Ofengemüse CHF 32

„Wiener Backhendl“ knusprig gebackene Pouardenbrust
mit Zitrone & Preiselbeer-Apfel, Rosmarin-Bratkartoffeln & Gemüse CHF 32

Poulet Cordon-bleu mit Trutenschinken & Fribourger Vacherin
Pommes frites & frisches Gemüse CHF 34

VOM KALB

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen und einer Cognacrahmsauce serviert mit einer Butter-Rösti	CHF 39
Piccata vom Kalb mit Tomaten, Champignons, Schinkenstreifen und Marsalajus, Risotto, frischer Blattspinat & Ofentomate	CHF 38
„Scalopine Saltim Bocca“ Kalbsschnitzeli mit Rohschinken & Salbei Steinpilz-Mascarponerisotto, frischer Blattspinat & Ofentomate	CHF 38
Cordon-bleu vom Kalb mit Bauernschinken und Appenzeller-Käse Pommes frites & frisches Gemüse	CHF 46
Saftiges Kalbsmedaillon im Kräutermantel, flambierter Calvadosjus, frisches Gemüse & Beilage nach Wahl	CHF 45
Schweizer Kalbs Hohrücken im Ofen gegart, Eierschwämmli-rahmsauce / Pilzsauce frisches Gemüse & Beilage nach Wahl	CHF 46
Kalbssteak mit einer feinen Morchel-Cognacrahmsauce frisches Gemüse & Beilage nach Wahl	CHF 52
Kalbsfilet mit Kräuter-Pistazienkruste, Portweinsauce Kartoffelpüree und Saisongemüse	CHF 56
«Duo vom Kalb» Kalbsfilet am Stück gebraten mit Rotweinjus & ein Hacktätschli mit Kräutersauce frisches Gemüse & Beilage nach Wahl	CHF 48

VOM LAMM

Lammrücken mit einer Kräuterkruste im Ofen gegart, Rotweinjus Kartoffelgratin & frisches Gemüse	CHF 45
---	--------

VOM WASSER

Kross gebratenes Zanderfilet auf Kürbispüree Kräutersauce & Rosenkohlblätter	CHF 38
St. Meinrad Lachsforellenfilets nach Zuger Art an einer feinen Weisswein-Kräuterrahmsauce, Pilav Reis Blätterteig-Gebäck & frischer Blattspinat	CHF 38
Schottischer Frischlachs auf der Haut gebraten mit Kerbel-Hollandaise Rosmarin-Bratkartoffeln & Blattspinat	CHF 38
Auf der Haut gebratenes Filet vom Küstenkabeljau auf einem Erbsen-Kartoffelpüree, Beurre Blanc Sauce & Gemüse	CHF 38

VEGETARISCH

Frisches Waldpilz-Stroganoff mit Crème fraiche Butterrösti	CHF 28
Rotes Thai Gemüse-Curry mit Shitake Pilzen, Cashew Nüssen, Bambussprossen & Basmati Reis	CHF 28
Butter Rösti mit pochierter Weissweibirne, Eierschwämmli mit Fribourger Vacherin überbacken & Spiegelei	CHF 28
Kartoffelgnocchi mit einer Cherrytomatensauce Zucchini, Oliven, Pinienkerne, Basilikum & Parmesanspänen	CHF 28
Risotto mit sautiertem Blattspinat, einem pochierten Ei & geschmorten Ofentomaten	CHF 28
Hausgemachter Gemüse oder Kürbisstrudel aus dem Ofen auf einem frischen Tomatencoulis und Süsskartoffelpüree	CHF 28
Quinoa Falafel Pfanne Ofengemüse und Joghurt dipp	CHF 28

BEILAGEN

Kroketten
Pommes frites
Kartoffelgratin
Hausgemachter Kartoffelstock
Mont d'Or Kartoffeln
Salzkartoffeln
Rosmarin-Bratkartoffeln
Hausgemachte Nudeln
Pilav Reis
Basmati Reis
Safran-Risotto

MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 1

Bunte Blattsalat-Bowle

mit Datteln, gerösteten Nüssen, gekochtem Ei, Gartenkresse & Steinhauser Hobelkäse

Maispoulardenbrust mit Kräutern im Ofen gegart

serviert auf geschmortem Ratatouille-Gemüse, Jus & feinem Safran-Risotto

Schokoladenmousse mit Früchten der Saison

CHF 59

MENÜ 2

Bunt gemischter Saisonsalat

mit gekochtem Ei & gerösteten Brotwürfeli an feinem Kräuterdressing

Schweins Cordon Bleu mit Bauernschinken & Raclettekäse

serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln & frischem Gemüse vom Markt

„Sorbet-Trilogie“

drei verschiedene hausgemachte Sorbets garniert mit frischen Früchten

CHF 61

MENÜ 3

Walliser Weissweinsüppi mit farbiger Gemüsebrunoise

Geschnetztes Kalbfleisch «Zürcher Art»

mit Walpilzen & einer feinen Cognacrahmsauce

serviert mit knuspriger Butterrösti

Frische Apfelhüechli mit Vanillesauce & Vanilleglace

CHF 64

MENÜ 4

Vorspeisenvariation «Adler»rassiges Rindstatar, hausgebeizter graved Lachs
Mango-Chili-Sauce

Frische Rüebli-Ingwersuppe

Piccata vom Kalb

mit halbgetrockneten Cherrytomaten, Champignons,
italienische Petersilie & Marsalajus

Safran-Risotto & frischer Blattspinat

Zuger Eiskaffee mit Kirsch

CHF 79

MENÜ 5

Pastinaken-Apfel-Suppe mit Pinienkernen

Bunte Blattsalat-Bowle

mit sautierten Waldpilzen, Kräutern, Strauchtomaten & Wachtel-Spiegelei

Saftiges Kalbsmedaillon aus dem Ofen

an einem flambierten Calvadosjus

Mont d'Or Kartoffeln & frisches Gemüse

Zuger Kirschtorte

CHF 79

MENÜ 6

Bunte Blattsalat-Bowle

mit Melone, Beeren, Granatapfel, Gartenkresse & Kräuter-Croûtons

Ravioli mit feiner Ricotta-Zitronenfüllung

serviert mit Ofengemüse, roten Zwiebeln, Parmesanspänen & knusprigen Kräutern

Kalbshohrücken aus dem Ofen

flambierter Calvados-Jus, Mont d'Or Kartoffeln & frisches Gemüse

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

CHF 85

MENÜ 7

Frische Rüebli-Ingwersuppe

Blattsalat Bowle mit Streifen vom Alaska Wildlachs, Gartenkresse,
Avocado & frischem Meerrettich

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce

serviert mit hausgemachten Nudeln & frisches Gemüse vom Markt

Hausgemachter Apfelstrudel aus dem Ofen mit Vanilleglace

CHF 96

MENÜ 8

„Duo vom Kalbsfilet und Rindsfilet“

Bunte Blattsalate

mit Strauchtomaten, Gartenkresse, Ei & Brotwürfeli an feinem Kräuterdressing

Rindsfilet-Medaillon

mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten & frisches Gemüse vom Markt

Kalbsfilet-Medaillon an Morchelrahmsauce

hausgemachten Butternudeln & frischem Gemüse

Sorbet nach Wahl mit einem Fruchtbrand

CHF 98

SÜSSSPEISEN

KALTE DESSERTS

Hausgemachtes Caramelköpflì mit Rahm & frischen Früchten	CHF 9
Zuger Kirschtorte	CHF 9
Frischer Fruchtsalat mit Joghurtglace & frischen Beeren	CHF 12
Feines Tiramisu mit Espresso & Cafelikör	CHF 12
Panna Cotta Piemontaise mit frischen Beeren	CHF 12
Gebrannte creme nach Grossmüeti`s Rezept mit Vanilleglace, Rahm & einem Mandelguetzli	CHF 12
Schokoladenmousse mit Saison-Früchten	CHF 16

WARME DESSERTS

Hausgemachter Apfelstrudel aus dem Ofen mit Vanilleglace	CHF 14
Hausgemachte Öpfelchüechli mit warmer Vanillesauce & Glace	CHF 15
Lauwarmes Schoggitörtli aus dem Ofen mit hausgemachter Joghurt-Glace & frischen Früchten	CHF 16

VARIATIONEN

Sorbetteller „Adler“ Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten	CHF 15
Dreierlei Dessertvariationen Schoggitörtli, hausgemachtes Sorbet und Schokoladenmousse	CHF 16