

MITTAGSKARTE 6. OKTOBER 2022

TAGESMENU

MARRONISÜPPLI UND TAGESSALAT

MENU 1 | 32.00

SCHWEINSFILET GEBRATEN
PILZRAHMSAUCE
HAUSGEMACHTE NUDELN – FRISCHES GEMÜSE

MENU 2 | 32.00

POCHIERTE GOLDBUTTRÖLLCHEN
WEISSWEINSAUCE
GEMÜSE JULIENNE – CAMARGUE REIS

MENU 3 | 28.00

KÜRBISRAVIOLI IM DINKELTEIG
ZUCCHINI – KÜRBISKERNEN – FRISCHE STEINPILZE

WILDSPEZIALITÄTEN

VEGETARISCHER WILD TELLER | 34.00

BUTTERSPÄTZLI – ROTKRAUT – ROSENKOHL
FRÜCHTE – WILDRAHMSAUCE – MARRONI – PILZE

HAUSGEBEIZTER WILDPFEFFER | 38.00

ZWIEBELN – SPECK – BROTCROÛTONS – BUTTERSPÄTZLI
HERBSTLICHE FRÜCHTE & GEMÜSEGARNITURE

REHGESCHNETZELTES | 41.00

WALDPILZEN – WILDRAHMSAUCE – BUTTERSPÄTZLI
HERBSTLICHE FRÜCHTE & GEMÜSEGARNITURE

REHSCHNITZELI | 46.00

WILDRAHMSAUCE – BUTTERSPÄTZLI
HERBSTLICHE FRÜCHTE & GEMÜSEGARNITURE

KLASSIKER

CLUBSANDWICH | 24.00

POULETSCHNITZEL – GERATENER SPECK – SALAT
TOMATEN – EI – TARTARESAUCE – POMMES FRITES

BEEF TARTAR | 32.00

MILD ODER RASSIG GEWÜRZT
KAPERN – ZWIEBELN – GURKE – TOAST

FITNESS TELLER

MIT ZANDERCHNUSPERLI | 27.00

TARTARESAUCE
FARBIGE SALATE – FRISCHE FRÜCHTE

CAESAR SALAT | 24.00

POULET – SPECK – ZWEIGTOMATEN
EI – GEHOBELTER PARMESAN

HAUSWEIN WEISS

NOBLER WEISSER – RIESLING SILVANER
NADINE SAXER – NEFTENBACH ZÜRICH | 7.00

HAUSWEIN ROT

VINALLO – DORNFELDER
FAMILIE MÄCHLER – ALLENWINDEN ZUG | 8.00

DEKLARATION:

POULET, SCHWEIN, RIND, KALB, LAMM: SCHWEIZ
GOLDBUTT: HOLLAND

WIR GEBEN IHNEN GERNE DETAILLIERTE INFORMATIONEN ÜBER
MÖGLICHE ALLERGENE IN DEN EINZELNEN GERICHTEN

KULINARISCHE HÖHENFLÜGE

ADLERALLENWINDEN.CH
INFO@ADLERALLENWINDEN.CH