

WILLKOMMEN IM CASPAR

Auch wenn er sich frisch und modern präsentiert, ist der «Adler» ein Dorfrestraurant im besten Sinne. Hier sind alle willkommen – sogar gut erzogene Hunde.

Ob früh zum Café oder Frühstück, zum feinen Lunch oder zum feinen traditionellen Essen wie auch spät auf einen Schlummi. Wir sind für Sie da.

Inspiriert vom nahen Kloster, verwöhnt Küchenchef Sebastian Rabe seine Gäste mit unkomplizierter Murianer Küche, die er mit viel Kreativität neu interpretiert.

	Öffnungszeiten	Küche
Montag bis Donnerstag	7.00 – 23.30	7.00 – 23.00
Freitag	7.00 – 24.00	7.00 – 23.00
Samstag	8.00 – 24.00	8.00 – 23.00
Sonntag	8.00 – 22.00	8.00 – 21.00

WASSER

Murianer Wasser

Im 19. Jahrhundert stieg Muri zum Bade- und Luftkurort auf.

Der Kurort verschwand – das feine Murianer-Wasser ist immer noch bei uns erhältlich.

Sturm I Flaute	50cl	4.2
----------------	------	-----

SÜSSGETRÄNK

Pepita Orange I Citro I Graperfruit	33cl	5.2
-------------------------------------	------	-----

Rivella rot I blau	33cl	5.2
--------------------	------	-----

Coca Cola I Cola Zero	33cl	5.2
-----------------------	------	-----

Hausgemachter „Adler“ Eistee	33cl I 50cl	5 I 8
------------------------------	-------------	-------

Apfelschorle	33cl	5.2
--------------	------	-----

Michel Orangen und Tomatensaft	20cl	5.2
--------------------------------	------	-----

Gents Tonic I Bitter Lemon I Ginger Bier I Flauder I Ginger Beer	19cl	5.5
--	------	-----

La Fiorenzana Gazosa al arancia amara	35cl	6
---------------------------------------	------	---

La Fiorenzana Gazosa al bergamotte	35cl	6
------------------------------------	------	---

Dietiker Cider



Dietiker Cider, Original	4.9 Vol%	33cl	6.8
--------------------------	----------	------	-----

Frischer spritziger Apfelsaft mit edler Perlage			
---	--	--	--

Dietiker Cider, Erdbeer	3.9 Vol%	33cl	6.8
-------------------------	----------	------	-----

Erdbeerpulpe mit Apfel-Cider – Die spritzige Sommerkreation			
---	--	--	--



KAFFEE & TEE

Der perfekte Kaffee! Der perfekte Espresso!

Nach nichts weniger strebt Rast Kaffee. Damit der Kaffee, der Espresso aber perfekt schmecken, muss ein Höchstmass an Qualität auf der ganzen Linie vorausgesetzt werden, vom Pflanzen und Pflücken der Kaffeekirsche über das Rösten bis hin zum Aufbrühen des Kaffees in der Tasse. Diese Qualität verlangt und bietet Rast Kaffee und das Caspar bedingungslos.

Ristretto Espresso Kaffee	4.9
Doppelter Espresso	6.5
Espresso Macchiatto Schale Cappucino	5.8
Latte Macchiatto	6.5
Kafi Lutz Fertig	9
Kaffee Coretto (mit 2cl Grappa)	9
Heisse oder kalte Schoggi Ovomaltine	5.5
Heisse oder kalte Milch	4.8

DIE KUNST DES TEE «L'ART DU THÉ»

Unsere Vision, die Passion für guten Qualitätstee an möglichst viele Geniesser weiterzugeben, spornt uns an, für unsere Kunden die bestmögliche Qualität in aller Welt zu finden. Den Tee direkt von den Produzenten, und nicht an der Teebörse zu kaufen, liegt uns besonders am Herzen.

Fragen Sie nach den aktuellen Tees im Angebot	Tasse	4.9
---	-------	-----

ERUSBACHER & PAUL BIER, VILLMERGEN

Liebe zum traditionellen Handwerk. Brauerei Erusbacher & Paul AG

Flaschenbier

Bier Paul 02	5.0%	33cl	6
---------------------	-------------	-------------	----------

Ein edles untergäriges Schwarzbier, Gebraut mit Röstmalz und Münchner Malz.

Durch die Zugabe von Caramalz entsteht ein Vollmundiges, naturtrübes dunkle Bier.

Für Kenner ein wahrer Biergenuss.

Erusbacher Bräu, Aargauer Bier	5.1%	33cl	6
---------------------------------------	-------------	-------------	----------

Das 100% regionale Bier. Die im Kanton Aargau angebaute Braugerste wird in aargauischen Möriken-Wildeggen gemälzt.

Dazu kommt Hopfen der Sorten Perle aus dem Fricktal und Wasser aus Villmergen.

Daraus entsteht das einzigartige und filtrierte 100% Aargauer Lagerbier.

Offenausschank

Erusbacher Urtyp Lager	4.9%	25cl 30cl 50cl	4 5 8
-------------------------------	-------------	---------------------------	------------------

LägereBräu Saisonbier	4.4%	25cl 50cl 50cl	4 5 8
------------------------------	-------------	---------------------------	------------------

LÄGERBRÄU WETTINGEN

Am Fuss des östlichen Ausläufers des Faltenjuras dem Höhenzug Lägere. Befindet sich das Klosterhalbinsel Wettingen wo heute in den Gemäuer der alten Spinnerei das feine regionale Bier Lägerbräu gebraut wird. Angefangen hat es damals in Mutters Küche und wurde dann schnell zu einem regionalen Highlight der Bierfreunde. Heute ist ein Stück der Aargauer Biertradition

LägerBräu Original 5.2% 33cl 6

Das Original! Naturtrüb mit einer milden Hopfung und wunderbar weissen Schaumkrone

LägerBräu Stella Maris Amber 5.3% 33cl 6

Das Kupferfarbige Klosterbier mit elfebeinfarbiger Schaumkrone mit Schweizer Honig und köstlichen Braumalzen gebraut, ist ein mildes leicht süssliches Bier mit weichem Körper.

LägerBräu Federleicht, 0.3% 33cl 6

Das fast alkoholfreie Bier von LägerBräu. Erfrischen, leicht malziges nach Heu duftendes Bier mit feiner weisser Schaumkrone, wo Lust auf mehr macht.

LägereBräu Weizen 4.9% 50cl 8.5

Strohgelb, naturtrüb und mit einer prickelnden Frische ein wunderbares Weissbier wo obergärig produziert wird

LägereBräu Meisterbiere 10-15% 33cl 19

Die Meisterbiere sind im Holzfass gereifte vollmundige Biere die wie ein guter Rotwein auch zum Essen genossen werden können. Jeden Monat präsentieren wir Ihnen ein neues Meisterbier. Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten.

APERITIVS

Im 19. und 20. Jahrhundert entstanden die großen Aperitif-Getränke, die Campari, Aperol, Martini, Pastis und Pimm's. Vor allem in den südlichen Ländern Europas trafen sich die Leute nach der Arbeit in den Bars, ließen den Tag ausklingen und bereiteten sich mit ihrem Aperitif auf das heimische Mahl vor.

Helvetico Bianco I Rosso	16%	4cl	9.5
Cynar	16.5%	4cl	8.5
Campari	25%	4cl	8.5
Campari Orangen I Tonic		4cl	11.5
Apéro Spritz Schaumwein I Apérol I Wasser Sturm			11.5
Hugo Schaumwein I Holunderblütensirup I Minze I Wasser Sturm			11.5
Gespritzter Weisswein süss oder sauer	Aargauerwein		9
Manzini mit Gents Flauder	Appenzell		11
Eine Beerenglut aus Johannisbeeren und Granatapfel			
Wetzel Brut Pinot Noir I Reisling	Aargau 13.2%	10cl	11
Prosecco DOC – Brut	Italien 11%	10cl	10
Champagner Louis Roedere, Collection	Frankreich	10cl	18
Ohne Alkohol			
San Bitter	Italien	10cl	5.5
Jsotta SENZA Bianco I SENZA Rosso	Zürich	4cl	9
Manzoni mit Gents Flauder	Appenzell	4cl	11
Eine Beerenglut aus Johannisbeeren und Granatapfel			
Hugo Virgin	Ginger Ale I Holunderblütensirup I Minze I Wasser Sturm		10

BRÄNDE & LIKÖRE

Maygreen Distillery, Hägglingen, Aargau

«Die Essenz, den Kern, ich nenne sie die Wahrheit zu destillieren, das ist Leidenschaft, mein Versprechen»,

Daniel Röthlisberger

Merlot Maygreen Hägglingen		42%	2cl	12
Rüebli Maygreen Hägglingen		40%	2cl	18
Vieille Prune Maygreen Hägglingen		41%	2cl	14
Vieille Williams Maygreen Hägglingen		40%	2cl	14
Härdöpfeler Maygreen Hägglingen		42%	2cl	14
Gelbmöstler Maygreen Hägglingen		42%	2cl	14
Quitte Maygreen Hägglingen		42%	2cl	17
Baarer Bierbrand	Zug	36%	2cl	8
Heuschnaps – Das ORIGINAL	Luzern	25%	2cl	8
Mount Rigi Likör	Zug	20%	4cl	8

Bitter

Appenzeller Alpenbitter	Appenzell	29%	4cl	8.5
Ramazotti	Italien	30%	4cl	9
Freiämter Klosterbitter	Aargau	29%	4cl	7

Der regionale Kräuterschnaps neu entdeckt und kreiert

LONGDRINKS UND COCKTAILS

Longdrinks

Cuba Libre	12
Whisky Cola	12.5
Gin Tonic mit Hendrik Gin	13.5

Cocktails

Basil Smash	15.5
Gin Zitronensaft Zuckersirup Basilikum	

Sour Cocktail	15.5
Amaretto, Rum oder Whisky gepresste Limetten, Zitronensaft, Orangensaft	

Dark & Stormy	15.5
Gosling Black Seal Rum Angostura Ginger Bier	

Barrel Aged Negroni (1-2 Wochen Reifezeit)	18.5
Marini Rossi Gin Campari	

GIN

Auch wenn Gin heute auf der ganzen Welt hergestellt wird, stammt er ursprünglich aus England. Gin wurde erstmals im 17. Jahrhundert populär, und im 18. Jahrhundert war er eines der beliebtesten Getränke in England. Heute wird Gin auf der ganzen Welt getrunken, und es gibt viele verschiedene Sorten zur Auswahl. Ob Sie Ihren Gin trocken oder süß, blumig oder fruchtig mögen, es gibt für jeden Geschmack den richtigen Gin.

Studer Swiss Highland Dry Gin, Eschholzmatz	Luzern	42.4%	4cl	14.5
27 Gin Premium	Appenzeller	45.0%	4cl	15.5
5400 Badener Dry Gin	Aargau	46%	4cl	13.5
Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin	Deutschland	42%	4cl	13.5
Ginuine zero, alkoholfreier Gin		0.0%	4cl	12.5
Siegfried Wonder Leaf, alkoholfreier Gin		0.0%	4cl	12.5
Zusätzliches Tonic Bitter Lemon Ginger Beer Flauder		Gents	19cl	5.5

VODKA

Das Wort "Wodka" kommt aus den slawischen Sprachen und ist ein Diminutiv des polnischen Wortes "woda" bzw. des russischen Wortes "вода" für "Wasser".

Wodotschka Humbel Brennerei, Stetten	Aargau	40%	4cl	11.5
1616 Swiss Vodka Langatun, Aarwangen	Bern	49.1%	4cl	12.5
Xellent Swiss Vodka Willisau	Luzern	40%	4cl	14.5
Absolut Vodka	Schweden	40%	4cl	14.5
Grey Goose Vodka	Frankreich	40%	4cl	14.5

GRAPPA

Der Grappa hat das italienische Nationalbewusstsein sehr früh mitgeprägt. Mehr als jede andere Spirituose oder Destillate.

Po' Di Poli Grappa die Pinot Elegante	Italien	40%	4cl	12.5
Berta, Nibbio, Grappa di Barbera	Italien	40%	4cl	15.5
Berta, Giulia, Grappa Invecchiata	Italien	40%	4cl	15.5
Berta Casalotto, Aquavite di Vino 1989	Italien	43%	4cl	22
Bocchino, Grappa di Cantina Privata 21 Anni	Italien	45%	2cl	19
Bocchino, Grappa di Cantina Privata 18 Anni	Italien	45%	2cl	16
Bocchino, Grappa di Cantina Privata 12 Anni	Italien	45%	2cl	15
Bocchino, Grappa di Barbaresco Cask Finish	Italien	45%	2cl	15.5
Bocchino, Grappa di Barolo Privata Cask Finish	Italien	45%	2cl	16

RUM

Die Geschichte des Rums ist zugleich auch die Geschichte des Zuckerrohres, aus dem er hergestellt wird. Obwohl die Zuckerrohrpflanze seit Jahrhunderten auf den karibischen Inseln angebaut wird, ist sie dort nicht heimisch. Sie wurde von Christoph Kolumbus auf seiner zweiten Reise über den Atlantik 1493 mitgebracht und zunächst in Puerto Rico und Jamaika eingeführt. Dort gedieh sie prächtig und ihr Anbau wurde schon bald auf weitere Karibikinseln ausgeweitet.

The Last Barrel White Mörschwil	St. Gallen	42%	4cl	17
Langatun 1616Black Edition Rum, Aarwangen	Solothurn	49.2%	4cl	16
Ron Juan Züri Rum Bülach	Zürich	45%	4cl	18
Señor Rom Dark Amlikon Bissegg	Thurgau	42%	4cl	19
Rum Havana Club Añejo ESPECIAL	Kuba	40%	4cl	11
Bumbu Rum Co. The Craft Rum	Karibik	40%	4cl	19
Don Papa Rum, 7 years	Karibik	43%	4cl	19
Diplomatico Rum Reserva Exclusiva	Karibik	40%	4cl	19

WHISKY

Single Malt Scotch Whisky

Tullibardine 500 Sherry Finish	Highland	43%	4cl	14
Arran The Sauternes Cask Finish	Arran Island	50%	4cl	16
Bowmore 12 years	Islay	40%	4cl	14
Dalwhinnie 15 years	Isles	43%	4cl	15
Auchentoshan 12 years, Triple Distilled	Lowland	40%	4cl	14
Macallan 12 years Triple Cask Matured	Highland	40%	4cl	18

Schweizer Whisky's

Säntis Malt "Edition Himmelberg"	Appenzell	43%	4cl	19
Säntis Malt "Edition Dreifaltigkeit"	Appenzell	52%	4cl	18
Langatun – Old Crow – Peated Single Malt Whisky	Solothurn	40%	4cl	17
Langatun – Old Deer – Single Malt Whisky	Solothurn	40%	4cl	16
Föhnsturm, Swiss Highlander, Brauerei Locher	Appenzell	46%	4cl	14

COGNAC

Remy Martin Cognac VSOP	Frankreich	40%	4cl	19
Hennessy XO Cognac	Frankreich	40%	4cl	25

ALLGEMEIN

Alle Preise in dieser Karte mit Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken. Bei Fragen zu unseren Produkten stehen wir gerne zu Verfügung. Die Öffnungszeiten können dem Geschäftsverlauf angepasst werden. Letzte Bestellrunde der Getränke 15 Minuten vor Schliessung.

JUGENDSCHUTZ

Die Jugendschutzverordnung verbietet die Abgabe von Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige sowie Alcopops, Spirituosen und Aperitifs an unter 18-Jährige.

HERKUNFT

Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz, wo nicht anders gekennzeichnet. Bei Unklarheiten zu Kostformen, Allergenen und Intoleranzen fragen Sie unsere Mitarbeitenden. Wir geben gerne Auskunft.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch bei in der Gaststube Adler

Marcel Steiner
Gastgeber Adler

Robert Jacobius
Leiter Gastronomie

Isabelle Schiegg
Directrice