

SPEIS & TRANK

MO-SO: 17.30-21.00

MO-SO: 11.30-23.00 | SO bis 22.00



ADLER

DIE GASTSTUBE.



APERITIFS

cheers

Wetzel Brut, Würenlos	10cl	11
Helvetico Bianco Rosso, 16%	4cl	9
Campari, 25% Cynar, 16.5%	4cl	9
Campari Orange oder Tonic		13
Apérol Spritz Hugo		13
Negroni		15
ALKOHOLFREI		
Vertschi Weiss	10cl	11
Hugo		12
Sanbitter	10cl	6



KLASSIKER

classics

Zürcher Geschnetzeltes Rösti ^{G10}	38 45
Zurich-style veal hash browns	
Coq au Vin Gemüse Kartoffeln ^{A L10}	34
Chicken stew vegetables potatoes	
Schweinskotelette Pork chop ^{G10}	32
Geschmorter Wirz Kohlrabi Kartoffeln	
Savoy cabbage kohlrabi potato	
Adler Hackbraten «Adler» Meatloaf ^{A L M10}	29
Kartoffel-Selleriepüree Kohlrabi Schnittlauch	
Potato-celery-puree kohlrabi chive	



TATAR

tartar

Rindstatar mild, mittel, scharf ^{A F G M}	27 36
Beef tartar mild, medium, spicy	
Gemüsetatar Belperknolle Kräutersalat	23 31
Veggie tartar Belper cheese herb salad ^{A F G M}	
Zusätzlich Add-ons	
mit Spiegelei with fried egg ^E	+4
mit Pilzen with mushrooms ^G	+6
mit Frites Alouettes with fries	+7



SALATE

salads

Grüner Blattsalat Green salad ^{A M}	9
Nüsslisalat Lambs lettuce ^{A M}	10
mit Ei with egg ^C	+3
mit Ei, Speck & Croûtons ^{A C}	+6
with egg, bacon & croûtons	
Wintersalat Winter salad ^{A M10}	17
Blattsalate gebratene Pilze Birndressing	
Salad fried mushrooms pear dressing	
Lauwarmer Gemüsesalat ^{A M O P}	13
Kartoffeln Bohnen Blumenkohl Rüebli	
Roasted veggie salad	
Potatoes beans cauliflower carrots	



VOM METZGER

from the butcher

Cordon bleu vom Säuli Schinken Käse* ^{A C G}	33
Pork cordon bleu ham cheese*	
Trüffel-Cordon-bleu vom Säuli* ^{A C G}	39
Rohschinken Trüffelkäse*	
Pork cordon bleu raw ham truffle cheese	
* mit Frites Alouettes und Gemüse	
* with fries and veggies	
Haus-Bratwurst ^{G L M10}	23
Schwein Kalb Zwiebel-Bier-Sauce Rösti	
Pork sausage onion-beer-sauce hash browns	



FISCH

fish

Zander-Knusperli ^{A D M10}	33
Frites Alouettes Tartarsauce	
Fried battered pike-perch fries tartare sauce	
Lostallo-Lachs-Steak ^{A D}	41
Fenchel Dill Quinoa Orange	
Salmon steak «Lostallo» Fennel dill quinoa orange	



SUPPEN

soups

Rüebli-Suppe Carrot soup ^{A10}	13
Ingwer Kokos ginger coconut	
Kartoffel-Lauch-Suppe Potato-Leek soup ^{G L10}	11
Croûtons Schnittlauch croutons chives	



BURGER

Adler Burger* ^{A G M}	26
Rindfleisch Salat Gurken Röstzwiebeln	
Beef patty salad pickles fried onions	
Caspar Burger* ^{A G M}	29
Planted.pulled Salat Gurken Röstzwiebeln	
Planted.pulled salad pickles fried onions	
* mit Frites Alouettes *with fries	
Zusätzlich Add-ons	
mit Bergkäse with mountain cheese ^G	+3
mit Spiegelei with fried egg ^C	+4
mit Speck with bacon	+5
mit Pilzen with mushrooms ^G	+6



VEGGIE

vegetarian

Pastetli Puff pastry shell ^{A G L M}	27
Gemüse Gruyère-Espuma Kräutersalat	
Veggies Gruyère cheese herb salad	
Äplermagronen Alpine pasta ^{A G}	19 24
Kartoffeln Röstzwiebeln Apfelmus	
Potatoes fried onions apple puree	
Semmelknödel Dumplings ^{A G M10}	25
Gebratene Waldpilze Bergkäse Zwiebeln	
Roasted mushrooms mountain cheese onions	
Rösti Hash browns ^G	
mit Tomaten Käse	22
with tomatoes cheese	
mit Pilzen Kräutern Käse ^G	26
with mushrooms herbs cheese	



Allergene und Intoleranzen: Wir bitten Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. Unser Fleisch und unser Fisch stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Alle Preise in CHF und inkl. MWST.