



SUNSTAR



*ADLERSTUBE*



## "Heisser Stein"...

Kombiniert man Geschmack und Individualität, so bleibt der pure eigene Stil des heissen Steins.

Durch das Kochen ohne Fettstoffe wird das Fleisch schonend gegart. Zurück bleibt der reine Geschmack.

## Und so wird's gemacht

Der Stein aus Lava hat circa 300° C und Sie braten sich Ihr Fleisch individuell. Sie brauchen nicht zu warten bis Ihr Fleisch komplett gegart ist! Schneiden Sie einfach kleine Streifen und braten Sie diese nach Wunsch durch. Der Stein gibt dabei die Temperatur gleichmässig ab.

## „Hot Stone“ ...

If you combine taste and individuality, the pure style of hot stone will remain.

To prepare the meat without fats it will be cooked very gently, so you get the pure taste of meat.

## How to do...

The stone of lava has roughly 300 degrees and you cook your meat individually. You do not need to wait until the meat is fully cooked. Simply cut small stripes and fry them as you wish. The stone will have the same temperature.


## Zuallererst... First of all...

---

**Grüner Salat mit Croûtons** CHF 8.50  
 Green salad with bread croutons

**Gemischter Salat mit Croûtons** CHF 9.50  
 Mixed salad with bread croutons

Wählen Sie zwischen italienischem, französischem oder Himbeer-Balsamico Dressing.  
 Please make your choice between Italian, French or raspberry balsamic dressing.

**Dreierlei Bruschetta mit Tomate, Oliventapenade und Artischoke** CHF 14.50  
 Bruschetta trio with tomato, olives and artichokes

**Cesar Salat mit gebratenen Pouletbruststreifen**  
 Caesar salad with sautéed chicken breast  
 ...Vorspeise/ as starter CHF 17.50  
 ...Hauptgang/ as main course CHF 23.00

## Aus dem Suppentopf Out of the soup pot

---

**Consommé double vom Rind mit Gemüsewürfelchen und seinem Ravioli** CHF 11.50  
 Home made clear soup with vegetable dices and ravioli

**Fruchtige Currysuppe und gebratene Riesencrevette** CHF 12.50  
 Curry cream soup and sautéed king prawn



## Zwischendurch oder als Hauptspeise... As snack or as main cours...

---

### Beefsteak Tatar

#### Zwiebelringe, Cornichons, Toast und Butter als...

Beefsteak Tatar

Onion rings, cocktail gherkins, toast and butter as...

...Vorspeise (80 gr)/ as starter (80 gr)

CHF 19.50

...Hauptgang (160 gr)/ as main course (160 gr)

CHF 38.00

### Medium oder feurig gewürzt

Medium or spicy seasoned

### Fischers Kartoffel-Rösti mit Räucherlachs

CHF 26.50

#### Avocado und Honig – Senf - Dip

Fisherman's Rösti with smoked salmon

Avocado

### Getrüffeltes Risotto mit grünem Spargel, Parmesanchip

CHF 28.50



Trüffel risotto with green asparagus and parmesan chip

### Feine Linguine mit Ziegenkäserahmsauce und Rucola

CHF 27.50



Linguine with goat cheese sauce and garden rocket

### Bunter Fitnesssalat mit...

Colourful fitness salad

...Pouletbrust 200g / Chicken breast

CHF 23.00

...Crevetten 150g / Shrimps

CHF 30.00

...Entrecôte 150g / Sirloin steak

CHF 38.00

### Wählen Sie zwischen italienischem, französischem oder Himbeer-Balsamico Dressing.

Please make your choice between Italian, French or raspberry-balsamic dressing.





## Adler's Heisser Stein... Our house specialty "Hot Stone dishes"...

---

<b>Pouletbrust «zart, leicht und bekömmlich» 200 Gramm</b> Chicken breast 200 gr	CHF 28.00
<b>Kalbshuftsteak «natürlich zart» 200 Gramm</b> Veal steak 200 gr	CHF 47.00
Lady cut 150 gr	CHF 39.00
<b>Rindsentrecôte «einfach saftig» 200 Gramm</b> Sirloin steak 200 gr	CHF 49.00
Lady cut 150 gr	CHF 44.00
<b>Rindsfilet «das zarteste Fleisch» 200 Gramm</b> Fillet of beef 200 gr	CHF 58.00
<b>Gemischtes vom Stein: Pouletbrust, Rindsentrecôte und Riesencrevette 250 Gramm</b> Mix of chicken breast, sirloin steak and prawn 250 gr	CHF 46.50

### Beilagen nach Wahl/ Side dishes for choice:

- Texas Fries / Texas fries
- Ofenkartoffel mit Kräuterquark / Baked potato with herb curd
- Risotto / Risotto
- Linguine / Linguine

### Zu allen Gerichten servieren wir/ All our dishes are served with:

- Kräuter-Knoblauchsauce/ Herb garlic sauce
- Barbecuesauce/ BBQ sauce
- Cafe de Paris/ Café de Paris butter
- Sommerliches Gemüse/ Summer vegetables





## Herzhaftes aus Pfanne und Ofen... Delicious meals from frying pan and oven...

---

**Poulet Cordon Bleu mit Grindelwalder Bergkäse,  
Cherrytomatenkompott und Pommes Noisettes** CHF 29.50  
Chicken cordon bleu with mountain cheese of Grindelwald  
Cherry tomatoes and noisette potatoes

**Geschnetzelte Kalbsleber, Balsamicojus  
Kartoffelstock, confierte Schalotten** CHF 32.00  
Sliced calf's liver on balsamico gravy  
Potato puree and shallot confit

**Zürcher Geschnetzelt  
Berner Rösti und Broccoliröschen** CHF 39.00  
Sliced veal Zurich style  
Rösti Bernese style and broccoli

**Duo von Jakobsmuschel und Riesencrevette,  
Krebsbutterschaum, Pesto ravioli und jungem Spinat** CHF 44.00  
Variation from scallops and king prawns  
Shrimps butter, pesto ravioli and leaf spinach





## Kleine Sünden, die es wert sind... So sweet...

---

<b>Caipirinha Sorbet</b> Caipirinha sorbet	CHF 9.50
<b>Himbeer Crème Brûlée</b> Raspberry crème brûlée	CHF 10.50
<b>Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Beeren</b> Tiramisu with fresh berries	CHF 11.50
<b>Geeistes Champagnersüppchen mit Joghurteis</b> Forzen Champagne soup with yogurt ice cream	CHF 12.50

## Käse... Cheese...

---

<b>Schweizer Käsevariation aus der Region</b> <b>Birnenbrot und Dörrfrüchte</b> Swiss cheese variation of the region Pear bread and dried fruits	CHF 16.50
---	-----------





## Philosophie...

### Philosophie...

---

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, nur Produkte zu verwenden, die einen nachhaltigen und natürlichen Genuss wiedergeben. Somit arbeiten wir stets mit Lieferanten zusammen, welche uns diese Auflagen erfüllen können.

**Was heisst Nachhaltigkeit?** All unsere Produkte beziehen wir mit dem Hintergedanken der Ökonomie, Ökologie und der Nachhaltigkeit. Somit verwenden wir nur Fleischprodukte aus regionaler, respektive nationaler Produktion. Die Fischprodukte beziehen wir unter der Empfehlung des WWF Schweiz Fischführers.

Zu einer nachhaltigen Küche gehört ebenso der Einkauf. Hierbei wird darauf geachtet, dass nie im Übermass bestellt und so wenig wie möglich Überschuss erzeugt wird, daher kann es auch vorkommen, dass gewisse Produkte nicht erhältlich sind.

We have set ourselves the target to use only sustainable products of a high standard and natural pleasure. Additional we choose suppliers who can deliver the highest quality.

**What does sustainability mean?** We get all of our products with the ulterior motive of economics, ecology and economy. Thus we only use meat items which we obtain from regional or national production. All our fish and seafood is purchased under the recommendation of WWF Switzerland seafood guide.

Für eine detaillierte Deklaration unserer Fleischgerichte sowie Allergene geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft. (Schriftliche Deklaration)

