



*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 | Croûtons** CHF 8.50

 Green salad | bread croutons

**Gemischter Salat | Croûtons** CHF 9.50

 Mixed salad | bread croutons

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

**Exotischer Tomaten – Mozzarellasalat** CHF 14.50

**Karamellierte Cashew Kerne**  
Tomato | mozzarella | caramelized cashews

**Cesar Salat | gebratene Pouletbruststreifen**

Cesar salad | sautéed chicken breast stripes

... **Vorspeise** | as starter CHF 17.50

... **Hauptgang** | as main course CHF 24.50

 ... **ohne Poulet** | without chicken CHF 21.50

## Aus dem Suppentopf Out of the soup pot

---

**Gemüsebouillon | Käsecrostini** CHF 9.50

 Vegetable broth | cheese crostini

**Tomaten – Melonensuppe | Frittierte Riesencrevette** CHF 12.50

Tomato melon soup | deep fried king prawn





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

---

### Beefsteak Tatar

Beefsteak Tatar

... Vorspeise (80 gr) | starter (80 gr)

CHF 19.50

... Hauptgang (160 gr) | main course (160 gr)

CHF 38.00

Medium oder feurig gewürzt

Medium or spicy seasoned

**Getrüffeltes Risotto | Grüner Spargel | Parmesanchip**

CHF 28.50



Truffled risotto | Green asparagus | Parmesan chip

**Hausgemachte Rösti | karamellierte Birne**

CHF 27.00

**Lenker Blauschimmelkäse**



Homemade Swiss hash browns | caramelized pear |  
Bernese Oberland blue cheese

**Hausgemachte Rösti | Rauchlachs**

CHF 29.50

**Spinatsalat | Honig-Senf-Dill Sauce**

Homemade Swiss hash browns | smoked salmon  
Spinach | honey-mustard-dill sauce

**Bunter Fitnesssalat mit ...**

Colourful fitness salad

... Pouletbrust 200g | Chicken breast

CHF 24.00

... Crevetten 150g | Shrimps

CHF 37.00

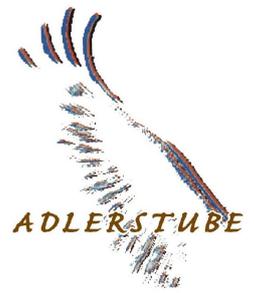
... Entrecôte 150g | Sirloin steak

CHF 39.00

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

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





## Pasta aus aller Welt...

Pasta from all the world...

---

**Penne Arrabbiata** CHF 22.50



Penne arrabbiata

**Pappardelle | Pesto - Rahmsauce** CHF 24.50  
**Confierte Kirschtomaten | grillierte Zucchini**



Pappardelle | Pesto cream sauce  
Confit cherry tomato | Grilled zucchini

**Pappardelle | Alpkäsesauce** CHF 25.50  
**Frühlingszwiebeln | geröstete Pinienkerne**

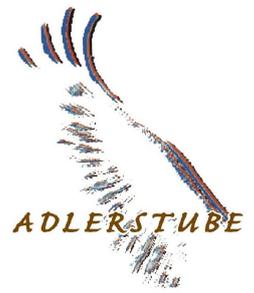


Pappardelle | Alp cheese sauce | Spring onions  
Roasted pine nuts

**Pasta "Asian style"** CHF 39.50

**Rinds Entrecôte Streifen | Mie Nudeln | asiatisches Gemüse**  
Beef entrecote stripes | Mie noodles | Asian vegetables





## Adler's Heisser Stein...

Our house specialty "Hot Stone dishes"...

---

<b>Pouletbrust «zart, leicht und bekömmlich» 200 Gramm</b> Chicken breast 200 gr	CHF 29.00
<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>Riesencrevetten</b> King prawns	CHF 42.00
<b>Gemischtes vom Stein: Pouletbrust, Rindsentrecôte und Riesencrevette</b> Mix of chicken breast, sirloin steak and prawn 250 gr	CHF 46.50

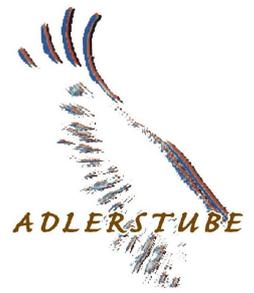
### Beilagen nach Wahl | Side dishes for choice:

- Pommes Allumettes | Fries Allumettes
- Ofenkartoffel mit Kräuterquark | Baked potatoes with herb curd
- Risotto | Risotto
- Pappardelle | Papardelle
- Bratkartoffeln | Roasted potatoes

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

- Kräuter – Knoblauchsauce | Herb-garlic sauce
- Chimichurri | Chimichurri
- Cafe de Paris Butter | Café de Paris butter
- Marktgemüse | Vegetables





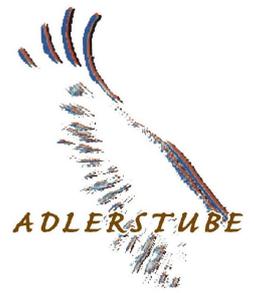
## Herzhaftes aus Pfanne und Ofen...

Delicious meals from frying pan and oven...

---

<b>„Suure Mocke“</b> <b>Rindsschmorbraten   Bratkartoffeln   Saisongemüse</b> Braised beef Swiss style   roasted potatoes Season vegetables	CHF 29.50
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> <b>Rösti   Broccoli</b> Sliced veal Zurich style   Swiss hash browns   broccoli	CHF 41.00
<b>Kalbsleber   Apfel   Zwiebeln</b> <b>Balsamicojus   Rösti</b> Calf`s liver   Apple   Onions Balsamico sauce   Swiss hash browns	CHF 36.00
<b>Gebratene Felchenfilets   Pommery Senfsauce</b> <b>Süsskartoffelpürree   Kefen</b> Sauteed fera fillet   Pommery mustard sauce Mashed sweet potatoes   Sugar peas	CHF 33.00
<b>Gebrautes Forellenfilet vom Blausee</b> <b>Pepperonischaum   Risotto   Spinat</b> Sauteed trout fillet from “Lake Blue” Pepper foam   Risotto   Spinach	CHF 42.00





## 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. Auch unsere

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.

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.

