



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.

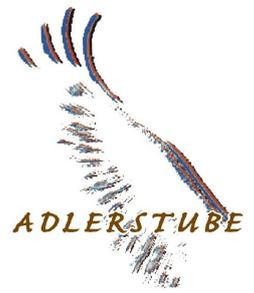
„Hot Stone“ ...

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

Nüsslisalat mit Speck und Ei CHF 9.50
Field salad | bacon | egg

Wählen Sie zwischen Joghurt, französischem oder Balsamico Dressing.
Please make your choice between yoghurt, French or balsamic dressing.

Klassisches Bruschetta CHF 13.50
Tomate | Olivenöl | Knoblauch | Basilikum
 Classic Bruschetta
Tomato | olive oil | garlic | basil

Duett vom Lachs
gebeizter Lachs | Crêpes-Lachs Roulade CHF 18.80
Senf-Dill Sauce | Zupfsalat
Homemade marinated salmon | crepes-salmon roulade
Mustard-dill sauce | salad

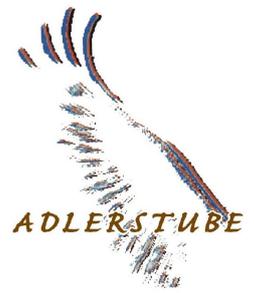
Aus dem Suppentopf... Out of the soup pot...

Kartoffelcrèmesuppe | Vollkorn Croûtons CHF 9.50
 Potato cream soup |
Whole-meal bread croutons

Kürbis-Cappuccino | Milchschaum | Kürbiskernöl CHF 11.50
 Pumpkin cappuccino | milk foam | pumpkin-seed oil

Klare Ochschwanzsuppe | Wurzelgemüse CHF 13.50
Clear ox-tail soup | root vegetables





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

Beefsteak Tatar

Beefsteak Tatar

...Vorspeise (70 gr) | starter (70 gr)

CHF 19.50

...Hauptgang (140 gr) | main course (140 gr)

CHF 38.00

Medium oder feurig gewürzt

Medium or spicy seasoned

Caesar Salat

Caesar salad

Pouletbrust | Speck | Croûtons | Saldellenfilets

CHF 24.50

Chiken breast | bacon | bread croutons | anchovies

oder | or

...mit Crevetten 5 Stk | with king prawns 5 pic.

CHF 37.00

...mit Entrecôte 150g | with sirloin steak 150gr

CHF 39.00

Weissweinrisotto | gebratenen Steinpilzen

Rucola | Parmesanchip

CHF 24.50



Champagne risotto | sautéed boletus

Garden rocket | parmesan chip

Hausgemachte Rösti | karamellierter Birne

CHF 26.50

Raclettekäse



Homemade roesti | caramelized pear

Raclette cheese

Hausegemachte Rösti | gebeizter Lachs

CHF 28.50

Nüsslisalat | Senf-Dill Sauce

Homemade roesti | marinated salmon

Field salad | mustard-dill sauce





Pasta aus aller Welt... Pasta from all the world...

**Penne all'arrabbiata
oder alternativ mit Tomatensauce** CHF 19.50



Penne all'arrabbiata
or with tomato sauce

Penne alla bolognese | Parmesan CHF 22.50
Penne alla Bolognese | parmesan

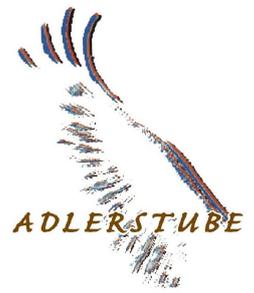
**Tagliatelle | Hausgemachtes Pesto
Mediterranes Gemüse | confierte Kirschtomaten** CHF 22.50



Tagliatelle | homemade pesto
Mediterranean vegetables | confit cherry tomato

**Tagliatelle | gebratene Poultebruststreifen
Alpkäsesauce | Cherry Tomaten** CHF 25.50
Tagliatelle | sautéed chicken breast stripes
Alp cheese sauce | cherry tomato





Adler's Heisser Stein...

Our house specialty "Hot Stone dishes"...

Pouletbrust «zart, leicht und bekömmlich» Chicken breast	CHF 28.00
Kalbshuftsteak «natürlich zart» Veal steak 200 gr	CHF 47.00
Lady cut 150 gr	CHF 39.00
Rindsentrecôte «einfach saffig» Sirloin steak 200 gr	CHF 49.00
Lady cut 150 gr	CHF 44.00
Rindsfilet «das zarteste Fleisch» 200 gr Fillet of beef 200 gr	CHF 58.00
Riesencrevetten 7 Stk. King prawns 7 pcs	CHF 42.00
Gemischtes vom Stein: Pouletbrust, Rindsentrecôte und Riesencrevette 250 gr Mix of chicken breast, sirloin steak and prawn 250 gr	CHF 46.50

Beilagen nach Wahl/ Side dishes for choice:

- Röstli Pommes frites / Roesti fries
- Ofenkartoffel mit Kräuterquark/ Baked potatoes with herb curd
- Risotto/ Risotto
- Tagliatelle/ Tagliatelle
- Hausgemachte Spätzli/ Homemade spaetzli

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

- Kräuter – Knoblauchsauce/ Herb-garlic sauce
- Barbecuesauce/ BBQ sauce
- Kräuterbutter/ Herb butter
- Winterliches Gemüse/ Winter vegetables





Typische Schweizer Spezialitäten... Typical Swiss specialties...

Kutteln von der Metzgerei Boss Tomatensauce mit Wurzelgemüse Salzkartoffeln Tripe from the butcher Boss Tomato sauce with root vegetables boiled potatoes	CHF 28.00
„Suure Mocke“ Rindsschmorbraten Spätzli Wintergemüse Braised beef Swiss style homemade spaetzli Winter vegetables	CHF 29.50
Berner Platte in der Pfanne serviert Siedfleisch Rippli Wurst Salzkartoffeln Sauerkraut Meat plate Bernese style Boiled beef cured and smoked loin of pork sausage Boiled potatoes sauerkraut	CHF 34.50
Zürcher Geschnetzeltes Berner Rösti Broccoliröschen Sliced veal Zurich style Rösti Bernese style broccoli	CHF 41.00
Saiblingsfilet Kartoffelmantel Zitronensauce Blattspinat Char fillet crispy potato crust Lemon sauce leaf spinach	CHF 38.50





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

Gebrannte Crème Grossmutter's Art Burned cream grandmother style	CHF 10.50
Tobleronemousse im Glas Rötelikirschen Swiss chocolate mousse marinated cherries	CHF 12.50
Schokoladensoufflé Kumquatragout Schlagrahm Chocolate soufflé Kumquat confit Whipped cream	CHF 15.50

Käse... Cheese...

Schweizer Käsevariation aus der Region Birnenbrot Dörrfrüchte Feigensenf Swiss cheese from the region Pear bread dried fruits fig mustard	CHF 17.50
--	-----------



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. 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.