



GRÜEZI MITENAND, HOI ZÄMME IM ADLER

Öffnungszeiten:

Täglich von Morgens bis Abends

Schliesstag: Freitag. Auf Nachfrage öffnen wir das Restaurant

Adlerpeter's Küche ist von 11:15 Uhr bis 13:30 und 17:00 Uhr - 20:45 Uhr

Wichtige Information:

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. (nach Rücksprache mit Adlerpeter)

Die Herkunft des Fleisches und Fisches. Das Fleisch ist wenn möglich immer aus der Schweiz. Schwein: CH, Kalb: CH, Rind: CH, Uruguay, Brasilien. Der Fisch, (Lachs) kommt aus Norwegen (Aquakultur)

Speisekarte für Ihr Fest.

Sie machen das Fest und wir den Rest.

Hotel Restaurant Adler Hauptstrasse 33 8783 Linthal Telefon: 055 643 15 15
Email: willkommen@adlerpeter.ch www.adlerpeter.ch

Liebe Freunde, liebe Gäste,

Im Restaurant Adler empfangen und verwöhnen Sie lebensfrohe Menschen. Die meisten sind echte Menschen. Ein wenig verschmitzt, weltoffen und herzlich. Und immer darum bemüht, unseren Gästen jeden Wunsch von den Augen zu lesen. Ist das nicht die ideale Voraussetzung für Ihren persönlichen Anlass?

Lassen Sie sich von unserer ehrlichen, einfachen Küche und der Atmosphäre inspirieren. Ob typisch schweizerisch oder speziell- gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Menü zusammen. Die folgenden Menüs sind für Gruppen ab 12 Personen gedacht.

Unsere Küche bietet Ihnen frische und abwechslungsreiche Speisen. Die verwendeten Lebensmittel werden- wenn immer möglich - in der Region eingekauft und von Hand zubereitet.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Herzlich Willkommen.

Restaurant und Bankett Informationen

Adlerrestaurant - Stammtisch

Unser traditionelles Restaurant ist der Treffpunkt von Linthal. Hier trifft man sich am Morgen zu „Kaffee und mehr“. Am Mittag zum einfachen „Zmittag“, am Nachmittag zum gemütlichen Jass und zum kühlen Bier und am Abend zum geselligen Zusammensein.

Adlersäli

Unser Säli für bis 30 Personen präsentiert sich in rustikaler Atmosphäre.

Glarnerstübli

Das gemütliche Abteil im Restaurant integriert eignet sich für kleinere Tafelrunden bis 20 Personen

Wintergarten

Unser Wintergarten ist der Höhepunkt. Mit Blick auf den Chamerstock und Tödimassiv. Der Wintergarten hat sehr schnell die Herzen unserer Gäste gewonnen.

Blumen

Wir arbeiten sehr gerne mit dem ansässigen Gärtnereigeschäft „Blumen Hirt“ zusammen. Gerne geben wir Ihnen die Visitenkarte ab oder wir organisieren die Gestecke nach Ihrem Wunsch.

Menüdruck

Auf Wunsch drucken wir Ihre persönliche Menükarte. Senden Sie uns Ihren gewünschten Text oder ein Logo.

Personenzahl

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben.

Preise

Die Preise verstehen sich pro Person in Franken, inklusive Mehrwertsteuer und werden bei einem persönlichen Gespräch festgelegt.

Zahlungsmöglichkeiten

Sie können bar oder mit allen Karten bezahlen. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine digitalisierte, detaillierte Rechnung an Ihre Email-Adresse.

Verlängerung

Ab 1:00 Uhr verlangen wir pro angebrochene Stunde einen Kostenbeitrag von 150 Franken.

Apéro

Amuses Bouches
Blätterteiggebäck
Hausgemachte Schinkengipfel
Hausgemachte Minipizza
Pommes Chips / Salznüssli

Kalte Imbisse

Adlerteller
(Kalter Fleischteller mit Käse)
Bündner Fleischteller
(Rohschinken, Bündnerfleisch und Käse)
Roastbeef mit Tatarensauce
Käseteller (4Sorten)

Kalte Vorspeisen

Hausmarinierter Lachs
Bündnerteller
Rohschinkenteller
Geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum

Suppen

Bouillon mit Einlage
(Flädli, Gemüsestreifen oder Eierstich)
Bouillon mit Sherry oder Mark
Klare Ochsenchwanzsuppe
Tomatencremesuppe
Minestrone „Casalinga“

Warme Vorspeisen

Gebratenes Lammfilet an Thymiansauce
Mit Reis
Pochierte Seeteufelmédailles
Auf Safranfond mit Gemüsestreifen und Reis

Salate

Bunter Blattsalat
Gemischter Salat
Tomatensalat mit Mozzarella

Tellergerichte

Menü 1

Schweinskotelett "Jäger Art"
Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

Menü 2

Schweinsgeschnetzeltes
an Champignonrahmsauce
Butternudeln und Gemüse garnitur

Menü 3

Schweinsschnitzel
An Champignonsauce
Hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur

Menü 4

Schweinssteak „Madras“
Reis und Früchte garnitur

Menü 5

Schweinshalsbraten
Nach Grossmutter Art
Hausgemachter Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Menü 6

Heisser Beinschinken
Mit Kartoffelsalat

Menü 7

Schweins Cordon bleu
Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

Menü 8

Rindssaftplätzli „Soubise“
Hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur

Menü 9

Rindsbraten „Marechal“
Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Kalbsbraten „Marechal“
Butternudeln und Gemüse garnitur

Menü 10

Kalbfleischpiccata „Mailänder Art
Safranrisotto und Gemüse garnitur

Kalbfleischpiccata „Mailänder Art
Spaghetti und Gemüse garnitur

Menü 11

Gespickter Rindsschmorbraten

An Rotweinsauce

Hausgemachter Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Menü 12

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

Butterrösti

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

Butternudeln

Menü 13

Entrecôte

Mit Kräuterbutter

Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur

Menü 14

Roastbeef nach englischer Art

Mit Hollandaisesauce

Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

Menü 15

Kalbssteak an Morchelsauce

Spätzli und Gemüse garnitur

Menü 16

Trois filet „Adler“

Rindsfiletmédaille an pikanter Tomatensauce

Kalbsfiletmédaille an Morchelsauce

Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur

Schweinsfiletmédaille an Steinpilzsauce

Butternudeln und Gemüse garnitur

Menü 17

Kalbsfiletmédailles an Steinpilzsauce

Butternudeln und Gemüse garnitur

Desserts

- Hausgemachte Karamelchöpfli
- Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Früchten garniert
- Hausgemachte Rumfrüchte mit Vanilleglace
- Hausgemachtes Honigparfait mit Früchten garniert
- Frischer Fruchtsalat
- 3 Sorten Käse
- Verschiedene Glace

Unsere vegetarische Gerichte Auswahl, um sie selber zusammenzustellen:

Vorspeisen:

- Tomatensalat mit Mozzarella
- Bunter Blattsalat
- Gemischter Salat
- Risotto mit Steinpilzen

Suppen:

- Zucchetticremesuppe mit Pfefferminze
- Rüblicremesuppe mit Joghurt
- Gemüsebouillon mit Flädli

Hauptgerichte:

- Gemüseburger mit Champignons
Butternudeln und Gemüse garnitur
- Gemüsecurry mit Reis und Früchtegarnitur
- Pfannkuchen mit Gemüse gefüllt an Safransauce
- Fenchel mit Käse überbacken auf Tomatensauce und Petersilienkartoffeln

Desserts:

- Hausgemachte Karamelchöpfli
- Frischer Fruchtsalat
- Sorbetteller mit Früchten garniert
- Früchtegratin mit Vanilleglace
- Hausgemachtes Honigparfait mit Früchten garniert
- Früchtekuchen mit Rahm

Haben Sie Ihr Wunschmenü nicht gefunden?

Gerne sind wir bereit, Ihnen bei anderen Menu-Zusammenstellungen zu helfen.

Die Auswahl ist bewusst ohne Preis gestaltet. Dieser richtet sich nach der Saison und der Grösse des Anlasses.