

Adler-Spezial am Abend – die Spargelsaison ist eröffnet:

Vorspeise

Burrata mit Bärlauch, Randencarpaccio, Jungspinat und Radiesli



17.50

Hauptgänge

Rindsfilet-Tournedos mit Bärlauchkruste an kräftigem Rotweinjus
Bratkartoffeln und Spargeln

64.00

Kalbfleischröllchen mit Rohschinken-Bärlauch-Füllung
serviert mit einem Jus, Nudeln und Gemüse

44.00

oder unser saisonales Adler-Menü

Lassen Sie sich überraschen:

3 Gänge Fr. 65.00

Vorspeise / Hauptgang / Dessert oder Käse

4 Gänge Fr. 79.00

Kalte Vorspeise / warme Vorspeise /
Hauptgang / Dessert oder Käse

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir das
Menü nur tischweise servieren können.

Wünschen Sie die passende Weinbegleitung
zum Menü?

3 Glas CHF 27.00

4 Glas CHF 36.00



Vorspeisen und Salate

Thunfisch-Carpaccio mit Zitrone, Olivenöl und Grana Padano serviert mit einem grün-weissen Spargelsalat	20.00
Frühlingssalat mit Jungspinat, Radiesli und Frühlingszwiebeln	15.00
Frühlingssalat mit Spargel-Saltimbocca an Vinaigrette	18.00
Bunter Blattsalat	11.00
Gemischter Salat - verschiedene Rohkostsalate und Blattsalat	14.00
Rindstatar „Maison“ mit Toast von mild bis scharf	20.00
als Hauptgang	32.00

Suppen



Bärlauchcrèmesuppe mit pochiertem Ei	16.00
Spargelcrèmesuppe mit Rosa Pfeffer	14.00



vegetarisch / Spargeln

Badische Spargeln als Vorspeise	22.00	
Badische Spargeln mit Frühlingskartoffeln		34.00
mit Frühlingskartoffeln und Schinken-Duo		41.00
Sauce nach Wahl: Hollandaise, Pesto oder Mayonnaise		
Sämiger Grünsparigel-Risotto mit Bärlauchpesto und Grana Padano-Espuma	25.00	32.00
Gratin vom Badischen Spargel überbacken mit Taleggio-Käse	26.00	34.00
Feuilleté mit grünen und weissen Spargeln an Morchelrahmsauce	24.00	32.00

Fisch



Ganze Zitronen-Kräuter-Forelle von der Fischzucht Violenbach Ofengemüse mit Kartoffeln	36.00
Schweizer Eglifilets an Morchelrahmsauce Nüdeli und Frühlingsgemüse	48.00
Tagesfisch je nach Angebot – fragen Sie unsere Servicemitarbeiter	Tagespreis



Klassiker

vom Schwein:

Schweinsbratwurst „vom Brüederli“ an Zwiebelsauce, goldbraune Rösti	26.00
Schnitzel Wiener Art, Pommes Frites, Gemüse	32.00
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und würzigem Käse, Pommes Frites, Gemüse	38.00

vom Kalb:

Schnitzel Wiener Art, Pommes Frites, Gemüse	46.00
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und würzigem Käse, Pommes Frites, Gemüse	44.00
Rahmschnitzel mit Butternüdeli, Gemüse	46.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit goldbrauner Rösti	44.00
Kalbsleberli Madère mit goldbrauner Rösti	42.00



vom Rind:

Schweizer Rindsfilet wie es Ihnen gefällt mit Sauce und Beilage nach Wahl:

Chateaubriand für 2 Personen serviert in zwei Gängen	Preis pro Person	68.00
Saucen pro Gang eine am Tisch: Pfeffersauce, Béarnaise oder mit Kräuterbutter Beilagen: Pommes Frites, Risotto, Bratkartoffeln, Nudeln		

Haben Sie Allergien oder Intoleranzen? Bitte teilen Sie Ihr Anliegen bei der Bestellung unseren Servicemitarbeiterinnen mit. Gerne informieren wir Sie über die Zusammensetzung unserer Gerichte.

Fleischdeklaration: Schwein, Kalb, Rind aus der Schweiz.

Fischdeklaration: wenn immer möglich sind die Süßwasserfische aus der Schweiz, Thunfisch FAO 71 (westlicher Zentral-Pazifik)

Brotdeklaration: unser Brot stammt von der Bäckerei Finkbeiner in Liestal.



Hausgemachte und andere Desserts

Crème Brûlée - die Überflämmte		14.00
Läckerliparfait mit Cassis-Birnen		15.00
Mango-Tiramisu		14.00
Ananassalat mit Minze und Kokosglacé		15.00
Gerührter Eiskaffee mit Kirsch		12.00
Café Gourmand (Café / Espresso mit einer süssen Kleinigkeit)		10.00
Linzer- oder Holländertorte aus der Brüderli Hausbäckerei	Stk.	6.00
Mögen Sie affinierten Käse?		16.00
Eine Auswahl von drei Rohmilch-Käsen		