



Speiserestaurant *Adler*

Daniel & Melanie Wildhaber

9463 Oberriet

Montag + Sonntagabend Ruhetag und letzter Sonntag vor dem 25gsten
Tel 071 761 11 48

rest.adler@bluewin.ch www.adler-oberriet.ch



Checkliste für Anlässe

Bitte mind. 1 Woche vor dem Anlass bestellen!!!

Art des Anlasses:	Datum/Anlass:
Veranstalter:	Wochentag:
Adresse:	Zeit:
do:	Anzahl Personen
Telefon:G: P:	Kinderstuhl :
Rechnung an:	<input type="checkbox"/> Restaurant (Bis 60 Personen)
Zahlungsart: <input type="checkbox"/> gegen Rechnung <input type="checkbox"/> bar	<input type="checkbox"/> Stübli (Bis 35 Personen)
Getränke	<input type="checkbox"/> Garten (Bis 200 Personen)
Aperitif:	<input type="checkbox"/> Auswärts
Weisswein:	<input type="checkbox"/> Alp 68 (Bis 100 Personen)
Rotwein:	
Tafelwasser:	
Kaffee/	
Spirituosen:	

Spezielle Vereinbarungen

- Menükärtli Fr. 1.--
- Frische Blumendeko
- Raucherwaren
- Tisch Tuch/ Servietten
- Tischdekoration
- Musik
- Bestuhlung
- Leinwand
- Flip Chart
-

Ab 1.00 Uhr 50.--/Std. Nachtzuschlag

Absage von Anlässen:

- bis 3 Tage vorher 50%
- bis 2 Tage vorher 60%
- bis 1 Tag vorher 75% vom Totalumsatz

Bitte beachten Sie, dass ohne Absage voll verrechnet wird.

Datum der Buchung: Gebucht durch: Einverständnis
u. Unterschrift des Veranstalters:

Menüvorschlag?

Menü: Beginn: Ende:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Menupreis inkl MwSt: **Fr.**

Menüvorschläge

Apero:

- Fingerfoodplatten kalt 12 Sorten / 7 Sorten	Pro Person	Fr.24.50/17.50
- Fingerfoodplatten warm und kalt 12 Sorten / 7 Sorten	Pro Person	Fr.29.50/21.50
- Gefüllte Brote und Fingerfood gemischt	Pro Person	Fr.22.50
- Platten mit gefüllten Brote, Sandwiches usw.	Pro Person	Fr.17.50
- Chips / Salzstängeli / Nüssli	Pro Person	Fr. 2.00

Suppen:

- Hausgemachten Flädli / Rindermark / Gemüsestreifen		Fr. 9.50
- Saisonale Cremesuppe		Fr. 10.50

Spezialsuppen:

- Fischsuppe mit Einlage		Fr. 17.00
- Green Thaicurrysuppe mit Knuspercrevette und Fühlingsröllchen		Fr. 13.50
- Ingwerschaumsuppe mit mit Knuspercrevette und Fühlingsröllchen		Fr. 13.50
- Safranschaumsuppe mit Zanderstreifen		Fr. 13.50
- Melonenkaltschale / Tomaten-Ananaskaltschale / Cazpacho		Fr. 10.50

Vorspeisen:

- Bunter Blattsalat / Mini Blattsalat		Fr. 11.50/ 9.50
- Gemischter Salat / Mini gemischter Salat		Fr. 12.50/ 10.50
- Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei „Mimosa“		Fr. 12.50
- Bunter Blattsalat mit gebratenem Speck und Ei		Fr. 15.00
- Tomatensalat mit Buffalo-Mozzarella und Basilikumzwiebeln		Fr. 17.00
- Blattsalatbukett mit Rauchfleisch und Käsevariation		Fr. 22.00
- Blattsalatbukett mit Fisch- und Krustentiervariation		Fr. 22.00
- Blattsalatbukett mit sautierten Riesencrevetten „Chef's Art“		Fr. 19.00
- Blattsalatbukett mit gebackenen Fisch – Knusperli		Fr. 19.00
- Blattsalatbukett mit Gemüse-Samosa und Sweet Chilisauce		Fr. 18.00

Kalte Vorspeisenteller:

- Überraschungs-Variation mit exquisiten Komponenten		Fr. 22.00
- Bündner Rohschinken mit Melonen		Fr. 18.00
- Rindshuft- oder Mostbröckli-Carpaccio mit gehobeltem Sbrinz		Fr. 19.00
- Beef Steak Tartar mit Dani's Mixed Pickles, Toast und Butter		Fr. 22.00
- Antipasto misto (Mortadella, Coppa, Rohschinken, Salami, Mixed Pickles)		Fr. 19.00
- Crevettencocktail mit Zwiebeln, Kapern und Oliven		Fr. 19.00
- Tartar-Trio mit Dani's Mixed Pickles (Rind, Lachs, Avocado) Toast/ Butter		Fr. 22.00

Warme Zwischengerichte:

- 5 Riesencrevetten auf Röstitaler an Kräuterolivenöl mit Tomatenwürfel und Oliven		Fr. 19.00
- 5 Riesencrevetten auf Champagner-Risotto		Fr. 19.00
- 3 Bärenkrebsschwänze auf Rahmlauch und Kartoffelkugeln		Fr. 22.00
- Fisch-Knusperli auf Rahmspinat und Trockenreis		Fr. 19.00
- Panierte Champignons gebacken mit Tartarsauce		Fr. 14.00
- 6 Schnecken an Kräuter- Hollandaise		Fr. 16.50
- Hausgemachte Nudeln an Kräutersauce mit 3 Riesencrevetten		Fr. 19.00
- Zanderfilet paniert auf Rahmspinat mit Kartoffelkugeln		Fr. 19.00
- Lauwarmer Pulposalat mit Kartoffelkugeln an Tomatencoulis, Chili / Olivenöl		Fr.19.00

Alle Preise inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer

Hauptgänge :

Schwein:

Schweinsnierstück am Stück gegart (Schnitzel) an Calvados-Rahmsauce

34

Schweinsfilet am Stück gegart, an Morchelrahmsauce

45

Schweinschnitzel am Stück gegart, an Champignonsrahmsauce

34

250 g Schweins- Cordon bleu paniert

39 / Lady 35

200g Schweinssteak mit Sauce nach Wahl

38

Schweinsbraten vom Ofen „Grosi`s Art“
an Rotweinsauce (mit Speck, Champ. Silberzwiebeln)

34

Poulet:

Riz Casimir (Poulet) an rassisger Currysauce

Frische Früchtepalette

36

Pouletbrust im Schwarzwaldspeck, an kräftiger Rotweinsauce

36

Pouletbrust paniert

34

Pouletbrust „Hawaii“

an rassisger Curryrahmsauce

36

Pouletbrust „Caprese“

auf Tomatensauce, überbacken mit Tomaten und Mozzarella

36

Pouletbrustwürfel «Sri LankaA

an typischer, rassisger Sri Lanka Currysauce

36

Lamm

Lammfilet „Stroganoff“

an rassisger Paprikarahmsauce

mit Peperoni, Gurken und Champignons

45

Lammrücken „Toscana“

auf Ratatouille an Rotweinsauce

43

Lammrücken „Aioli“

mit Knoblauch-Kräuterkruste überbacken

Alle Preise inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer

Kalb

200g Kalbrückensteak vom Grill / oder am Stück gegart

Sauce nach Wahl

54

Kalbshuftmedaillons vom Grill, an Morchelrahmsauce

45

Kalbschnitzel paniert „Wiener Art“

mit Preiselbeeren

41

Kalbs- Cordon bleu paniert

mit Schinken und Käse gefüllt

46

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ (Kalbshuft)

mit Champignons an Rahmsauce (auf Wunsch mit Nieren)

43

Rind

200g Rindsfiletsteak vom Grill / oder am Stück

Bearnaise-, Madagaskarsauce oder Kräuterbutter

54

Rindsbraten „Grossmutter-Art“, an Rotweinsauce

36

200g Entrecôte vom Grill „Chez nous“

geschnitten, auf Café de Parissauce

46

Rindsfiletspitzen „Stoganoff“

an rassisger Paprikarahmsauce mit Peperoni, mit Peperoni, Gurken und Champignons

44

Aus den Gewässern

Forellenfilets gebraten, an feiner Weisswein-Kräutersauce

45

Zanderfilet „Zuger Art“

pochiert im Riesling, an Kräutersauce

45

Fischknusperli gebacken

Kaltes Saucen Trio nach Wahl

39

Zanderfilet paniert

Kaltes Saucen Trio nach Wahl

43

Riesencrevetten „Chef's Art“

mit Knobli, Tomaten, Oliven u. Kräutern

45

Riesencrevetten „Sri Lanka“

an typischer Sri Lanka Currysauce (rassig)

45

6 Bärenkrebsschwänze „Kräuter Lisl“

Alle Preise inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer

Fleischlose Gerichte :

Reichhaltiger Gemüseteller

30

Gratinierter Gemüseteller
mit Raclettekäse überbacken

32

Pilzragout an Basilikumrahmsauce

32

Quornschnitzel paniert

33

Quorn-Casimir

an rassisiger Currysauce, Frische Früchtepalette

36

Duett's und Trio's

Rindsfilet- und Kalbsmedaillon

Sauce nach Wahl

52

Kalbs- und Schweinsfiletmedaillon

Sauce nach Wahl

45

Rindsfilet- und Riesencrevetten

Sauce nach Wahl

54

Trois Filets „Surprise“

59

Zu jedem Gericht servieren wir eine reichhaltige Gemüsevariation und eine Beilage nach Wahl.

Ab 10 Personen bieten wir zwei Beilagen zum Bankettmenü an.

Kartoffelkroketten, Röstikroketten, Knusper Frites, (Rösti +Fr.2.-), Röstitaler, Kartoffelkugeln, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Trockenreis, Tricolorereis, Pilawreis, Basmatireis, Parfumreis, Risotto (Bianco, Safran, Pilz usw.), Hausgemachte Butternudeln, Polenta

Desserts:

- Dessertbuffet gross (mindestens 10 verschiedene Komponenten) Fr. 24.00
- Gebrannte Honigcreme mit frischen Früchten Fr. 9.50
- Caramelköpfler mit frischen Früchten Fr. 9.50
- Ananas-Boot mit Sorbet-Trio und Malibu Fr. 12.50
- Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Glace Fr. 12.50
- Choco – Mousse mit frischen Früchten Fr. 12.50
- Tiramisu mit frischen Früchten (ohne Eier hergestellt) Fr. 12.50
- Sorbet – Trio mit frischen Früchten und Schuss Fr. 12.50
- Waldbeeren mit Vanilleglace (Heisse Liebe) Fr. 12.50
- Mini Coupe Jacques (Glace und Fruchtsalat) Fr. 9.50
- Parfait nach Wunsch mit frischen Früchten Fr. 12.50
- Apfelhüchli mit frischen Früchten und Vanillesauce oder Glace Fr. 12.50
- Schokoladengugelhupf mit frischen Früchten u. Schoggisauce Fr. 12.50
- Dessertkreation „Adler“ (Der Renner, mit 7 versch. Komponenten) Fr. 17.00
- Dessert-Trio „Sorpresa“ (Nach Ihrem Wunsch) Fr. 13.50
- Feinschmecker Käse Selektion Fr. 16.00
- Früchtefladen nach Wunsch Fr. 7.50

*- Wir stellen für Sie ein Menü für jedes Budget zusammen ...
Sie können auch ein feierliches Überraschungsmenü (7 Gänge) à Fr. 100.–
mit speziellen Wunschkomponenten bestellen.*

- Für Trauerfeiern bieten wir Spezielle Menüs mit Preisnachlass an.

*- Auswärtslieferungen für Anlässe ausser Haus, geliefert oder abgeholt ...
... verlangen Sie unsere Partyservicevorschläge.
Alle Infos können Sie auch auf unserer Homepage finden.*

Alle Preise inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer