

***ÜBER DIE HERBSTZEIT
NUR DIE WILDKARTE
ERHÄLTlich!!!***



***Herzlich Willkommen
im Landgasthof Adler***



Für unsere kleinen Gäste



Speisekarte
Getränkete Karte



Landgasthof Adler Bernhardzell

*Herzlich Willkommen im Landgasthof Adler im Dorfkern von Bernhardzell.
Wollen Sie sich kulinarisch verwöhnen lassen oder einfach ein paar gemütliche
Stunden in Gesellschaft verbringen ... dann sind Sie hier bei uns im Adler genau
richtig.*

Unser umfangreiches Angebot

- *Mittagsmenu*
- *Gesellschaften*
- *Gartenwirtschaft*
- *Sitzungszimmer*
- *Gästezimmer*
- *Wohnungen*



Ruhetag: Dienstag ab 14 Uhr und Mittwoch ganzer Tag

Ihre Gastgeberin

Eveline Zierler mit Team

Landgasthof Adler

Eveline Zierler

St.Gallerstrasse 27

9304 Bernhardzell

Tel.: 071 433 21 15

www.adler-bernhardzell.ch



Vorspeisen

Suppen

<i>Tagessuppe</i>	6.00
<i>Bouillon mit hausgemachten Flädli</i>	7.50
<i>Bouillon „mille fanti“ (mit Ei)</i>	7.50
<i>Bouillon mit Sherry</i>	8.50
<i>Tomatencrèmesuppe mit Parmesan</i>	7.50
<i>Curryschaumsuppe mit Kokos</i>	7.50

Salate

<i>Grüner Blattsalat</i>	7.00
<i>Gemischter Salat</i>	8.50
<i>Nüsslisalat mit Ei und Speckstreifen</i>	9.50
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	7.00
<i>Tomaten und Mozzarella (saisonal)</i>	10.50

*Die Salate servieren wir Ihnen mit einer der drei hausgemachten Saucen.
Französische, Italienische oder Hausdressing.*

Kleine kalte Speisen

<i>Thonsalat mit Blattsalat und Ei</i>	12.50
<i>Käsesalat mit Blattsalat und Ei</i>	13.50
<i>Wurstsalat</i>	<i>einfach</i> 12.00
	<i>garniert</i> 16.00
<i>Wurst-Käsesalat</i>	<i>einfach</i> 14.50
	<i>garniert</i> 18.50
<i>Salatteller mit Ei</i>	16.50
<i>Blattsalat mit Pouletstreifen</i>	15.50
<i>„Adlerteller“ (Aufschnitt und Käse)</i>	15.50



Beliebtes und Bewährtes

Käseschnitte „Adler“ 16.50

*OLMA-Bratwurst mit Zwiebelsauce
und Pommes Frites oder Rösti* 16.50

Vom Schwein

Schnitzel paniert mit Pommes Frites 18.50

Rahmschnitzel mit Teigwaren 19.50

Geschnetzeltes mit Rösti 19.50

*Schweinssteak mit Pommes Frites
mit hausgemachtem Kräuterbutter* 25.00

Vom Kalb

Wienerschnitzel mit Pommes Frites 28.50

„Zürigeschnetzeltes“ mit Rösti 28.50

Kalbsleberli mit Rösti (äs hät, solangs hät) 29.00

Vom Rind

Rindsfilet mit hausgemachtem Kräuterbutter 200g 39.00
dazu Reis und Gemüse

Rinds-Entrecote an Pfeffersauce 250g 37.00
dazu Pommes Frites und Gemüse



Unsere Hits

Cordon Bleu vom Schwein 400g 34.00
dazu empfehlen wir Pommes Frites und Saisongemüse 250g 26.00

Adlersteak vom Schwein 28.00
(mit Mostbröckli, Tomaten & Tannenbergkäse überbacken)
dazu servieren wir Pommes Frites

Lammrückenfilet „Provençale“ 32.00
mit Rösti - Kroketten und Gemüse garnitur

Zartes Pouletbrüstchen 26.00
Im Crispymantel oder nature mit hausgemachtem Kräuterbutter
auf reichhaltigem Gemüseteller

Rindsfilet- Stroganoff „rassig“ 35.00
dazu empfehlen wir Reis und Saisongemüse

„Adler`s 3-erlei Filet“ vom Rind, Schwein und Poulet 37.00
an Pfeffersauce, dazu servieren wir Pommes Frites mit Gemüse garnitur

Fleisch-Herkunft:

Schwein CH / Kalb CH / Rind CH oder USA / Poulet CH / Lamm Neuseeland



Für unsere kleinen Gäste

<i>Schweinschnitzel paniert mit Pommes Frites und Rüebl</i>	<i>12.50</i>
<i>Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli und Bohnen</i>	<i>12.50</i>
<i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	<i>12.50</i>
<i>Portion Pommes Frites</i>	<i>7.00</i>





Getränke

Mineralwasser Offenausschank

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure, Citro,	2 dl	2.70
Rivella rot, Süssmost, Shorley, Eistee lemon, Coca Cola	3 dl	3.50
	5 dl	5.20

Mineralwasser im Fläschli

Mineralwasser Goba still oder laut	5 dl	5.40
Flauder Goba	5 dl	5.40
Coca Cola, Coca Cola Zero	3 dl	4.40
Fanta orange	3 dl	4.40
Rivella blau	3 dl	4.40
Schweppes Bitter Lemon und Tonic	2 dl	4.40
Mineralwasser „Cristallo“ still oder laut	1.5 lt	9.80

Schützengarten Bier & Möhl Saft

Offenausschank Lager hell	2 dl	2.80
	3 dl	3.90
	5 dl	5.20
Flasche Lager hell	5 dl	5.40
Klosterbräu	5 dl	5.60
Schwarzer Bär	5 dl	5.60
Weisser Engel (Weizenbier)	5 dl	5.90
Schützengold (alkoholfrei)	5 dl	5.40
Möhl Saft Saft vom Fass, naturtrüb (alkoholfrei)	5 dl	5.40
Saft vom Fass, naturtrüb (Offenausschank)	3 dl	3.90
	5 dl	5.20

Apéritif

Prosecco, Cüpli	1 dl	7.50
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup und Minze)		8.50
Apérol Sprizz (Apérol, Prosecco und Mineralwasser)		8.50

Campari	23 %	4 cl	5.80
Campari orange	23 %	4 cl	6.80
Martini rot oder weiss	15 %	4 cl	5.80
Cynar	16.5 %	4 cl	5.80
Fernet – Branca	40 %	4 cl	6.20
Appenzeller	29 %	4 cl	5.80
Averna	20 %	4 cl	5.80
Ramazotti	30%	4 cl	5.80



Getränke

Kaffee und Milch

Kaffee Crème / Espresso	3.90
Schale	3.90
Cappuccino / Latte Macchiato	4.50
Ovomaltine / Chocolat (heiss oder kalt)	4.00

Kaffee mit Schuss

Aderkafi (Hauschnaps mit Rahmhaube)	8.50
Ladykafi (Appenzeller Rahmlikör mit Rahmhaube)	8.50
Kafi Biberflade (Appenzeller mit Rahmhaube)	8.50
Kafi Luz	5.70
Kafi Fertig	5.70
Coretto	5.80

Tee und Punsch

Unsere Teesorten:

Pfefferminze, Hagenbutten, Schwarztee, Lindenblüten, Camille, Früchtetee, Verbena, Tee Citron & Tee Crème	3.90
--	------

Tee Rum	37.5 %	5.90
Jagertee	44 %	5.90
Orangen-, Apfel - oder Rumpunsch (alkoholfrei)		3.90

Grappa, Likör, Cognac und Whisky

Grappa Sibona di Barolo	40 %	2 cl	8.00
Grappa di Brunello	43 %	2 cl	8.50
Grappa Berta (tre soli tre)	43 %	2 cl	13.00
Edelbrand vom Iselisberg	41 %	2 cl	8.50
Vielle Prune/ Poire/ Marille	40 %	2 cl	5.80
Kirsch, Williams, Chrüter	40 %	2 cl	4.30
Honig Williams	40 %	2 cl	5.20
Whisky: Ballantines, Jack Daniels	40 %	4 cl	10.00
Bacardi	37.5 %	4 cl	10.00
Baby Whisky	40 %	2 cl	6.50
Gin Tonic (Gordon`s)	37.5 %	4 cl	12.00
Cognac (Martell)	40 %	4 cl	12.00
Appenzeller Rahmlikör / Baylies / Frangelico	18 %	4 cl	7.50
Amaretto (Disaronno)	28 %	4 cl	7.50
Frangelico	20%	4 cl	7.50
Tequilla	38%	2 cl	4.30



Weinkarte

Prosecco 7.5 dl

Italien:

Prosecco „Miol“ extra dry Treviso 36.00

Weisse Flaschenweine 7.5 dl

Schweiz:

Saint-Saphorin „Roche Ronde“ Testuz 38.00

Spanien:

Baltasar Gracian „San Alejandro“ blanco 37.00

Italien:

Lugana “Monte del Frà” 38.00

Österreich:

Grüner Veltliner (Winzer des Jahres 2017, Anton Bauer) 39.00

Weissburgunder “Skoff Original” 45.00

Weisswein 5 dl

Schweiz:

Seelentröpfli „Riesling-Silvaner/Chasselas“ 21.00

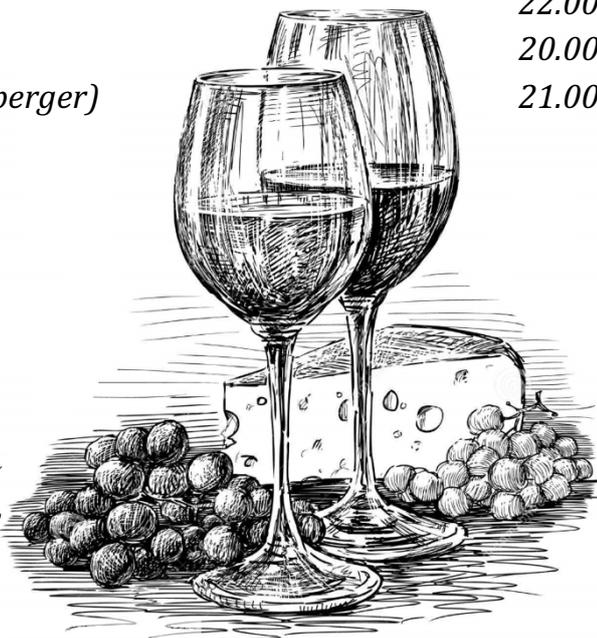
Cuvée blanche de l'Abbaye Valais 21.00

Epesses Testuz 22.00

Iselisberger Müller- Thurgau 20.00

Pinot Noir / Regent « Rosé » (Iselisberger) 21.00

*Nach den Tränen
stellt im Leben sich
auch das Lachen ein;
Tränen haben auch
die Reben.
Aber trotz der Tränen
geben sie den lustigen,
goldenen Wein*





Weinkarte

Rote Flaschenweine 7.5 dl

Schweiz:

Malanser Auslese „Pinot Noir“	39.00
Iselisberger „Cabernet Dorsa“	39.00

Spanien:

Baltasar Gracian „San Alejandro“ Crianza	38.00
Resalte, Crianza zoll „Tempranillo“	46.00

Portugal:

Quinta de Foz de Arouce	42.00
-------------------------	-------

Italien:

Rocca Rubia „Riserva“ Santadi	42.00
Primitivo di Manduria „Sessantanni“	58.00
Paolo Leo Millefiori	36.00

Österreich:

Wagram Reserve (Winzer des Jahres 2017, Anton Bauer)	48.00
Zweigelt Barrique „Skoff Original“	52.00
Merlot „Maria Kerschbaum“	57.00
Lehmgrube, Blaufränkisch „Franz Schindler“	69.00

Rotwein 5 dl

Schweiz:

Maienfelder	20.00
Iselisberger „Blauburgunder“	22.00

Italien:

Primitivo del Salento „Barbarossa“	21.00
Ripasso Valpolicella Superiore „Barbarossa“	24.00
Amarone „Villa Berdero“	29.00

