



ADLER-FEDER

GÄSTEABHÄNGIGES PUBLIKATIONSORGAN

Erscheint vierteljährlich

Adler-Feder-Halter: Thomas Frei



Luzia Walser, Restaurant zum Adler
Oberdorf 1a, 8476 Unterstammheim

www.gastlicheradler.ch

Telefon 052 745 14 71
gaestehaus@gastlicheradler.ch

Wie auf der Flucht

Niemand wartet gerne (zu) lange auf sein Essen in einem Restaurant. Das ist klar. - Die Frage ist einfach: Was bedeutet das? Womit wird der Küchenchef verglichen, dass er zu hören bekommt, dass die Zubereitung für ein À la Carte-Essen zu lange dauert?

Er kennt unter Umständen die Kriterien nicht, warum der Gast nicht zufrieden war, er kennt dessen subjektive Einschätzungen nicht. Er "muss" das zur Kenntnis nehmen und steht dann mit abgesägten Hosen da, nachdem er die Speise zubereitet hat. Zwei Parteien sind nun verstimmt. Meine ironische, rein subjektive Entgegnung hierzu ist, dass ich ja nicht wissen kann, wenn jemand auf der Flucht ist und "sofort, schon zu spät ist". In diesem Sonderfall verstehe ich natürlich, dass es schnell gehen muss....

Es ist mir persönlich ein Anliegen, dass ein Essen immer aus Genussmomenten bestehen sollte! Deshalb nehmen Sie sich die Muße und geniessen sie es. Aber seien Sie vorgewarnt: Das Essen braucht eine

gewisse Zeit, bis es zubereitet ist.

Also: Falls Sie einmal im Adler À la Carte essen möchten, dann dürfen Sie sicher zwanzig Minuten bis zum Hauptgang in Ihren Fluchtplan einrechnen, damit Sie Ihren Vorsprung aufrechterhalten können, dann werden alle Parteien zufrieden sein . . .

Die Adlerfeder befasst sich dieses Mal sehr stark mit dem gastronomischen Teil unseres Vereins. Also wundern Sie sich bitte nicht, dass diesmal wenig über das Wohnheim zu finden ist. Wie gesagt wir haben immer noch unsere zwei "Ladys" Frau Leu und Frau Müggler, die beide übrigens schöne Fortschritte machen und ja wir haben immer noch Plätze frei.

Es folgen für Sie auf den folgenden Seiten Infos zum ganzen Jahr im Adler. Natürlich erhalten auch Sie "exklusiven" Einblick in unser Ostermenü und sollte es Ihnen zusagen, rufen Sie umgehend an und reservieren einen Tisch bei uns.

Auf bald Ihr Martin Walser

Geistige Vorstellungskraft versus chemische Reaktion

Als ich früh morgens gen Westen aus dem schon beleuchteten Dorf radelte, sorgte der Dynamo meines Fahrrads für das notwendige Licht. Just nachdem ich die beiden Unterführungen passiert hatte und ins flache Tal gelangte, setzte er aus.

Wahrscheinlich hatte ihn das atemberaubende Schauspiel, das der Vollmond bot, ebenso wie mich verückt und die Sprache verschlagen, wenn wir beiden denn geredet hätten. Dieser schickte sich nämlich am westlichen Horizont an, seine nächtliche Aufgabe zu beenden und beleuchtete die Strasse vor mir derart stark, dass ich dem Dynamo seine plötzliche Arbeitsverweigerung verzeihen konnte.

Über mir war der Himmel von einer schwarzen Wolkenwand verdeckt. Aus meiner Perspektive hörte sie auf der Höhe vom Schloss Girsberg, wie mit einem Reissmesser abgeschnitten, auf und kontrastierte den imposanten Auftritt des Mondes im freien sternklaren Raum dahinter einzigartig.

Da ich neuerdings Frühaufsteher bin, fühlte ich mich sehr privilegiert, Beobachter dieser Szenerie sein zu dürfen. Das "Wow", das mir dabei entfuhr, schwingt innerlich noch immer nach, wahrscheinlich genau so lange wie ich sie immer wieder belebe. Ein Maler könnte davon aus der Erinnerung ein Gemälde

entstehen lassen, wie jeder Leser dieser Zeilen eine eigene Vorstellung davon erhalten kann, wenn er sich bemüht sie geistig zu "sehen".

Gäbe es diese Fähigkeit bei uns Menschen nicht, dann hätten es die grossen Geister der Literatur schwer gehabt, sich in der Gesellschaft Gehör zu verschaffen. Die zwischenmenschliche Kommunikation wäre ohne diese Vorstellungskraft armselig. Die Vorstellungskraft haben wir. Damit könnte man es in meinem geschilderten Erlebnis regnen lassen, den Mond durch die Sonne ersetzen oder mich sogar mit dem Fahrrad rückwärts zum Dorf zurückbewegen. Es gibt unendliche Möglichkeiten und darum ist es ein geistiges Phänomen.

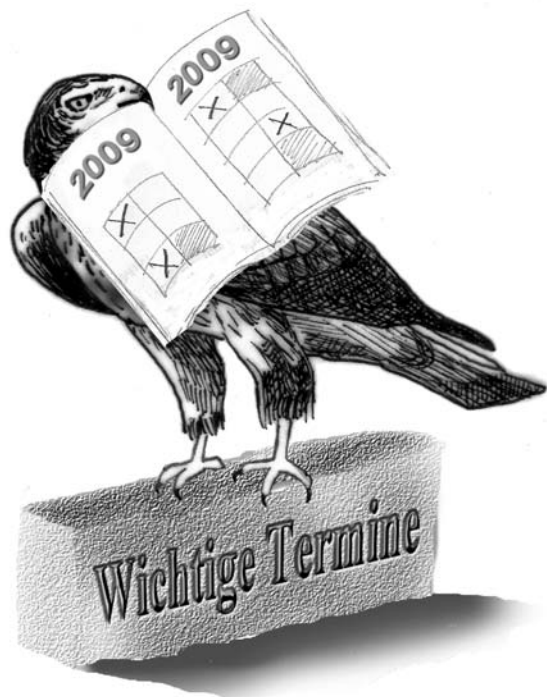
Hin und wieder geistern Meldungen durch die Medien, dass es jemanden geben soll, der nach eine r Pille forscht, die Glückseligkeit erzeugen soll oder was mit den Genen alles möglich werden soll. Damit befinden wir uns auf der materiellen Ebene des Körpers und diese Dinge können dort zweifelslos an der Materie etwas verändern oder vielleicht verbessern, wie der Alkohol unsere Stimmung manipulieren kann.

Die geistige Vorstellungskraft hingegen macht Ideen auf verschiedene Weisen sichtbar und verursacht die Aktion. Das sollte nicht vergessen gehen.

Thomas Frei

AGENDA

Definitive, aktuelle Agenda und anderes auf:
www.gastlicheradler.ch



Jahresplan Anlässe für 2009

Bis 15. März	Wild und Treber
29. März bis 14. April	Viva italia (italienische Gerichte einmal anders)
April/Mai/Juni	Spargelsaison
10. Mai	Muttertags Brunch evtl. mit Live Musik
Juni bis August	"Unterm Kastanienbaum" Grillsaison
1. September	Beginn Wild und Treber
5. September	Wild Galaabend zur Eröffnung der Wildzeit
4. Oktober	Wildbrunch
Oktober/November	"Stammer Märt"
6. Dezember	Klaus Essen (Glühwein und Winterliche Spezialitäten)
24./25. Dezember	Bis 16.00 Uhr geöffnet
31. Dezember	Silvester Menü

Ostermenü



Rindskraftbrühe mit
pochierten Wachteleiern



Feld-, Wald- und Wiesensalat
"So wie es der Osterhase zusammenstellen würde"



"Das Beste vom Hasen"
an einem kräftigen Blauburgunderjus



Orangensorbet mit Campari



Schweinsfilet im Nussbrotmantel
mit frischen Kräutern und Landrauschschinken
Serviert mit jungem Gemüse



Ananas Surprise
"na ja, der Osterhase hätte es zumindest gern"



Inkl. MwSt. CHF 49.50

*Des Frühlings neue Wiesen leuchten,
der Bäume Schimmer noch dazu
wenn sprühender Regen sie befeuchten.
Beleben nach des Winters Ruh'.*

*Alles wollte alles Grün die Erde
erobern, auch den grauesten Stein,
besänftigen der Seel' Beschwerde
nach einem vollen, satten Sein.*

*Den Regenwolken im trüben Ton
strahlt der Löwenzahn entgegen,
dringt durch des Geistes engen Kokon,
macht ihn wieder frech verwegen.*

*Des Frühlings erfrischender Kontrast
nährt inn're Ahnung auf viel mehr,
des Winters gedankenschwere Last
verflüchtigt sich im Frühlings-Flair.*

Thomas Frei





GEMÜTLICH UNTER 'M KASTANIENBAUM

Lange dauert es nicht mehr, dann sind Winter und Kälte endlich vorbei und Sie können wieder **"Die schönste Gartenwirtschaft im Stammertal"** in vollen Zügen geniessen.

Wann immer es warm ist und man draussen angenehm essen und trinken kann, servieren wir unser komplettes Adler-Angebot stets gerne unter dem "althehrwürdigen" Kastanienbaum. Es erwarten Sie eine grosse Auswahl von Speisen und eine Vielzahl spezieller Desserts.

Ob unterwegs zu Fuß auf einer Wanderung, mit dem Fahrrad oder bei einer Motorradtour, ein Abstecher zum Adler lohnt sich immer. Rasten, neue Kräfte tanken, sich gut unterhalten, die Zeit geniessen.

Und für Pferdeliebhaber stehen auch Stallungen zur Verfügung.

JUBILÄUM ?

GEBURTSTAGE ?

GROSSES FAMILIENFEST ?

FIRMENFEIER ?

Kein Problem. In unserem Saal für diverse Anlässe haben wir Platz bis zu 60 Personen. Bei schönem Wetter inkl. Gartenwirtschaft mit Platz für mehr als 100 Personen.



Ein Rückblick auf ein Jahr Gästehaus zum Adler und Anregungen für die Zukunft

Wie Sie alle sicher wissen ist es am 1. April 2009 genau ein Jahr her, dass der Adler an den Verein Gästehaus zum Adler übergeben wurde.

Seit diesem Zeitpunkt ist auch Frau Luzia Walser die Geschäftsführerin des ganzen Betriebes. Unterstützt wird sie dabei von mir, ihrem Sohn Martin Walser (Küchenchef, Mädchen für Alles), und Frau Nadije Berisha (der gute Geist des Adlers). Natürlich helfen auch unsere Ladys kräftig mit.

Es liegt in der Natur der Sache, dass sich innerhalb eines Jahres und unter neuer Regie etliches an Veränderungen getan hat. Neue Speisekarte, Umstrukturierung von Küche und Gasthaus etc. Bei Vielem haben wir versucht den Charme des Adlers zu erhalten.

Und jetzt auf den Sommer hin, gibt es voraussichtlich auch ein paar Änderungen in der Gartenwirtschaft.

Wir hoffen, dass alle diese "kleinen Eingriffe" bei Ihnen ein positives Gefühl hinterlassen haben. Sofern Sie selbst gute Anregungen für Verbesserungen oder Vorschläge im Hinblick auf die Gestaltung der Speisekarte haben, sind wir aufgeschlossen und dankbar. Wenn Sie beispielsweise *"Ihr Lieblingsessen"* momentan nicht auf unserer Speisekarte finden sollten, scheuen Sie sich nicht, uns Ihre Vorschläge mitzuteilen.

In diesem Sinne freuen wir uns auf einen regen Dialog mit unseren Adler-Gästen, dass Sie sich im Adler weiterhin wohlfühlen und stets gerne kommen.

Wir wünschen Ihnen und uns eine schöne Osterzeit und einen herrlichen Frühling.

Ihr Adler-Team



**GESPRÄCH
ZWISCHEN
DEM ADLER
UND
KÜCHENPERLE
NADIJE**

Adler: Qysh je, Nadije?

Nadije Berisha: Danke, gut!

Adler: Du bist ja schon fast so lange im Adler wie ich, nicht wahr?

Nadije: Nicht ganz, aber stimmt, ich bin in der Adlerküche seit den frühen 90iger Jahre.

Adler: Eine sogenannte treue Seele bist du, alle Achtung! - Wie heissen eigentlich Deine drei Söhne?

Nadije: Albert beginnt bald die Lehre bei Hans Horisberger als Elektro-Monteur, Bujar und Adorim gehen noch in die Schule.

Adler: An Albert erinnere ich mich am besten, auch an Xhem, deinen Mann. Dann bist du ja die einzige Frau in der Familie?

Nadije: Das macht nichts, es geht ganz gut. Hast Du auch eine Familie?

Adler: Ich? Ääh, natürlich, ich habe sogar Familien. Alle, die unter diesem Dach leben und gelebt haben zähle ich dazu, das Personal und alle Gäste, da kommt einiges zusammen. Du gehörst also auch zu meiner Familie.

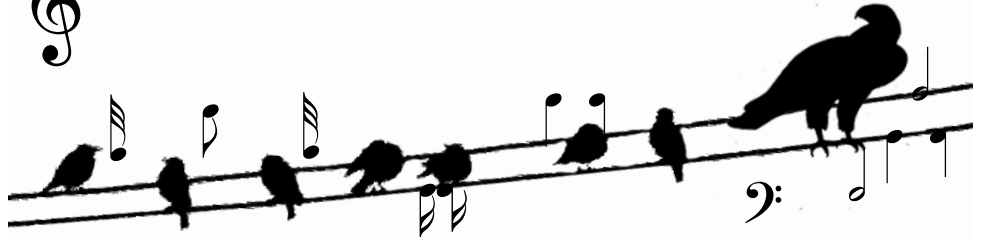
Nadije: Das ist nett! Kannst Du mir dann als Familienmitglied auch einmal in der Küche helfen?

Adler: Uh, nein! Da ist es doch so fettig! - Und was würde der Lebensmittelinspektor über einen Vogel in der Küche sagen?

Nadije: Der hätte seine Freude an einem kochenden Adler, glaub' mir!

Adler: Was? Kochen auch noch, ich habe Geschnetzeltes mit Rösti nur aus der Ferne gesehen.

ADLER - GEZWITSCHER



Dreams come true - Dessertkarte im Adler

Menüdessert

2 grosse Kugeln nach Wahl
... den Rest macht unser Patissier

Dessertteller "Adler"

Variation von Gebäck, Glace und Mousse, reichlich garniert mit Rahm und Früchten

Neu im Adler erhältlich:

Brunner Meringues aus Meiringen
mit Rahm und/oder mit Glace



Adlercoupe

Vanille-, Erdbeer- und Pfirsichglace mit Fruchtsalat und Rahm

Sanfter Engel

Walnussglace mit Eierlikör und Rahm

Eiskaffee "Adler"

"Cocktail" Variante mit Kaffee, Cafeglace, Amaretto und Rahm

* Coupe à deux / Dessertkarussell

Für den besonderen Anlaß bieten wir auf Bestellung eine exquisite Kreation für zwei Personen. Auch ein ideales Geschenk, wenn es was zum Feiern gibt. Mit musikalischer Untermalung.
Ca. ab Ende Dezember erhältlich.

Sorbet "Marc"

Citronensorbet mit Stammheimer Marc.

Hausmousse

Von Erdbeer- bis zum Biermousse. Nennen Sie uns Ihre Wünsche.

**Dreams come true - die schönsten Desserts im Stammertal
Freuen Sie sich darauf.**



DENKANSTOSS:

Man kann seiner eignen Zeit nicht böse sein, ohne selbst Schaden zu nehmen.

Robert Musil

ÖFFNUNGSZEITEN

Das Restaurant hat jeden Tag durchgehend geöffnet.