

Saisonspezialitäten

saisonale Küchen-Themen über das Jahr

Januar

"Grütli" - Klassiker

*Gschnetzlets mit Rösti, Gschnetzlets mit Püürli
Kotlette im Pfännli oder paniert, Kutteln*

2. Hälfte Januar

"Grütli" - Kutteln

verschiedene feine Kutteln

Februar/März

"Adler" - Klassiker

Schweins-Filet à la Fredy, Geschnetzletes, Kalbsläberli mit Rösti

März/April

Adler - Bistro

*Quiches und Strudel
preiswerte Gerichte mit neuen Weinen von Ruedi Frei*

April/Mai bis Mitte Juni

Stammheimer Grünspargel

Das Stargemüse aus unserem Tal in "gluschtigen" Kombinationen

Solange es sommerlich ist bis zu den Ferien(Ende August)

Kastanienbaum - Zeit

*Erfrischende und leichte Gerichte unter unserem
schattigen Kastanienbaum*

Nach den Ferien ab 8. September

"Grütli" - Kutteln

verschiedene feine Kutteln

Ende September bis Mitte November

Reh - und Wildschwein - Spezialitäten

Wild aus einheimischen Wäldern, Treberwurst

Mitte November bis Dezember

Festliche Menus

À la carte, für Firmen und Familien