



OSTERGENÜSSE

25. BIS 28. MÄRZ 2016

Liebe Gäste, liebe Freunde

Auch wenn's draussen noch kalt ist und zum Teil der Schnee noch liegt - bei uns im Adler Hurden spüren Sie jetzt den Frühling auf die genüsslichste Art: mit marktfrischen Köstlichkeiten, intensiven Aromen und einer Extraportion unkonventioneller Spontaneität.

Und auch über Ostern verwöhnen wir Sie nach allen Regeln der kulinarischen Kunst:

Seezunge "Petits bateaux" mit Jamón Ibérico de Bellota 5J auf Salat von grünem Spargel und sizilianischen Mandeln

Maine Hummer auf Mousseline von jungen Erbsen mit frischen Morcheln an Vin Jaune

Pyrenäen Milchlamm gebraten und geschmort an Taggiasca Olivenjus auf Bohnen Cassoulet mit getrockneten Tomaten und Zitronen

oder

Bretonischer Wolfsbarsch an Taggiasca Olivenjus auf jungen Zuckerschoten und Risotto mit getrockneten Tomaten und Zitronen

Käse aus der Region mit Glarner Birnenbrot

oder

Geeister Eierlikör Schaum mit Edelbitter Schokolade und marinieren Erdbeeren mit gebrannten Bronte Pistazien

komplett 145
3 Gang 135
(mit 1 Vorspeise)

Dieses Menü servieren wir Ihnen über die Osterfeiertage (Karfreitag, Ostersonntag, Ostersonntag und Ostermontag). Jeweils mittags und abends. Für Spezialwünsche aufgrund von Nahrungsmittelallergien sowie für veganes Menü bitten wir um Vorbestellung.

Wir freuen uns sehr auf und und heissen Sie ganz herzlich willkommen!

Markus Gass & Cristine Hess Gass
und das Adler-Team

ÖFFNUNGSZEITEN FRÜHLINGS-FEIERTAGE

25.03.16 Karfreitag
26.03.16 Karsamstag
27.03.16 Ostersonntag
28.03.16 Ostermontag mittags
01.05.16 SO, Tag der Arbeit
05.05.16 DO, Auffahrt
08.05.16 Muttertag
15.05.16 Pfingstsonntag
16.05.16 Pfingstmontag mittags
05.06.16 Vatertag

