

Wird diese Nachricht nicht richtig angezeigt, klicken Sie bitte [hier](#).

# ADLER HURDEN



## Weihnachten & Silvester

Liebe Gäste, liebe Bekannte und Freunde

Mit viel Liebe, Sorgfalt und Geschmack haben wir im Adler Hurden bereits alles vorbereitet, damit Sie bei uns während den Festtagen eine Genussoase mit vielen Überraschungen für alle Sinne vorfinden.

Geniessen Sie in entspannter Atmosphäre unsere Festtags-Kreationen. Freuen Sie sich auf kulinarische Highlights und einen persönlichen, warmherzigen Service. Und vergessen Sie in unserem festlich geschmückten Haus alles, was mit Feiertags-Hektik zu tun haben könnte.

Eine frühzeitige Reservation unter 055 410 45 45 oder [www.adler-hurden.ch](http://www.adler-hurden.ch) ist empfehlenswert, vielen Dank.

Wir heissen Sie bei uns ganz herzlich willkommen und freuen uns sehr auf Ihren Besuch.

Markus Gass & Cristine Hess Gass  
und das Adler-Team



## Weihnachtsmenü

24./25./26. Dezember 2014

Handgetauchte Jakobsmuschel aus dem Nordmeer  
und Zwyer Oscietra Kaviar auf Randen Carpaccio  
an Crème fraîche

*oder*

Salat von der Bresse Taube und Schwarzwurzeln  
an Périgord Trüffel Vinaigrette

\*\*\*

Atlantik Hummer mit Petersilienwurzeln  
an Vin Jaune aus dem französischen Jura

*oder*

Ravioli vom geschmorten Iberico Schwein  
an Sherry Schaum und Périgord Trüffel

\*\*\*

Bodensee Zander im Speckmantel  
auf Rahm Sauerkraut und Kartoffel Mousseline

*oder*

Roastbeef vom irischen Hereford Rind an Sauce Béarnaise  
mit Wurzelspinat und Kartoffel Gratin

\*\*\*

Käse aus der Region  
mit Glarner Birnbrot und Senf Früchten

*oder*

Bolivianische Felchlin Grand Cru Sauvage Schokolade  
mit Orangen und Grand Marnier Eis



## Silvester Gala Diner

31. Dezember 2014, 18h30 bis 23h00

Atlantik Hummer auf Mango  
an Curry Mayonnaise und kleinem Kräuter Salat

)

Bretonischer Wolfsbarsch auf der Haut gebraten  
mit Zwyer Oscietra Kaviar an Safran Beurre Blanc  
und Wurzel Spinat

)

Im Haselnussöl confiertes Eigelb  
auf Quarantina Bianca Schaum und weissem Trüffel aus Alba

)

Japanisches Kobe Beef und Ochschwanz Kompott  
mit Sellerie Mousseline und Artischocken

)

Opéra  
mit weissem Kaffee Eis und Ananas

Gala Diner 185



Unsere Öffnungszeiten  
während und zwischen den Festtagen 2014/2015

An folgenden Tagen ist der Adler für Sie geöffnet:

**\* Alle Adventssonntage**

mit Sonntags-Menü (mittags) und  
mit Gourmet-Menü (abends) und à-la-carte

**\* Mi., 24. Dezember 2014:**

von 19 bis 23 Uhr  
mit Weihnachtsmenü

**\* Do., 25. Dezember 2014:**

von 11.30 bis 15 Uhr & 19 bis 23 Uhr  
mit Weihnachtsmenü

**\* Fr., 26. Dezember 2014:**

von 11.30 bis 15 Uhr & 19 bis 23 Uhr  
mit Weihnachtsmenü

**\* Sa., 27. Dezember 2014:**

von 11.30 bis 15 Uhr & 19 bis 23 Uhr  
mit "Sonntags"-Menü (mittags) und  
mit Gourmet-Menü (abends) und à-la-carte

**\* So., 28. Dezember 2014:**

von 11.30 bis 15 Uhr & 19 bis 23 Uhr  
mit Sonntags-Menü (mittags) und  
mit Gourmet-Menü (abends) und à-la-carte

**\* Mi., 31. Dezember 2014:**

von 18.30 bis 23.30 Uhr  
mit Silvester Gala Diner

**\* Do., 1. Januar 2015:**

von 11.30 bis 15 Uhr & 19 bis 23 Uhr  
mit Sonntags-Menü (mittags) und  
mit Gourmet-Menü (abends) und à-la-carte

**\* Fr., 2. Januar 2015:**

von 11.30 bis 15 Uhr & 19 bis 23 Uhr  
mit Sonntags-Menü (mittags) und  
mit Gourmet-Menü (abends) und à-la-carte

**\* Sa., 3. Januar 2015:**

von 11.30 bis 15 Uhr & 19 bis 23 Uhr  
mit "Sonntags-Menü" (mittags) und  
mit Gourmet-Menü (abends) und à-la-carte

**\* So., 4. Januar 2015:**

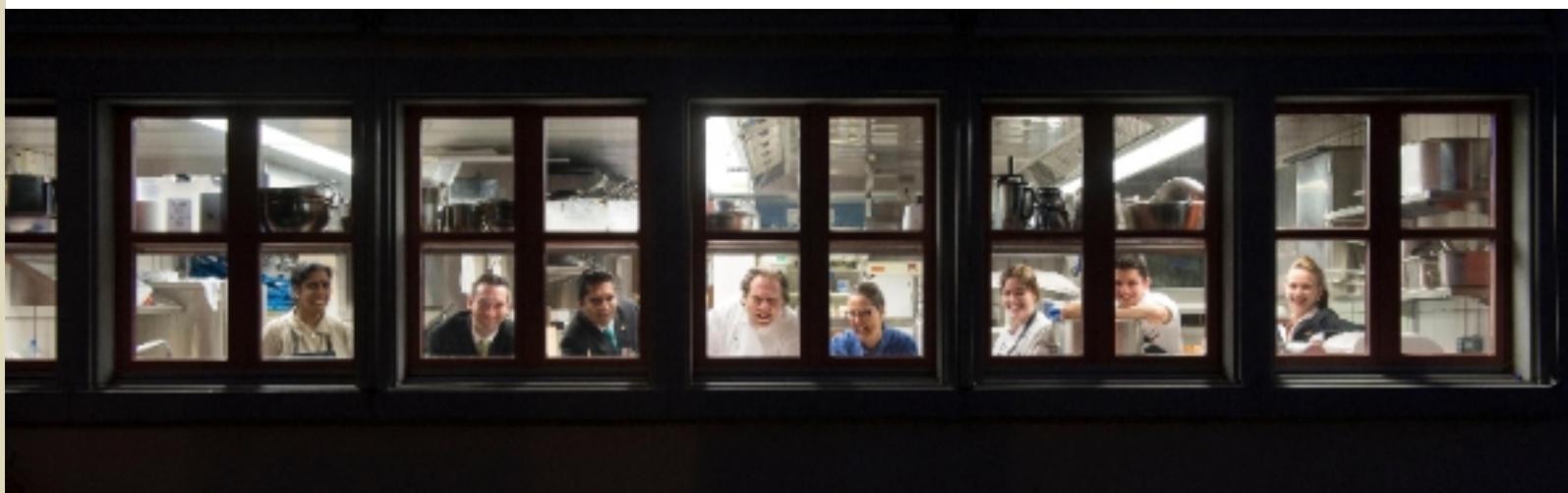
von 11.30 bis 15 Uhr & 19 bis 23 Uhr  
mit Sonntags-Menü (mittags) und  
mit Gourmet-Menü (abends) und à-la-carte

**\* Ab Mittwoch, 7. Januar 2015 haben wir für Sie  
wie üblich geöffnet**



## Genuss schenken!

Unsere Gutscheine können Sie telefonisch bestellen!  
Wir senden Ihnen diese per Post mit Rechnung zu.



Restaurant Adler Hurden, Markus Gass & Cristine Hess Gass

Hurdnerstrasse 143, CH-8640 Hurden • T +41 55 410 45 45 • [welcome@adler-hurden.ch](mailto:welcome@adler-hurden.ch)

Wenn Sie diese Newsletter nicht mehr empfangen möchten, klicken Sie bitte [hier](#).