



Menüvorschläge

eifach, gmiätlich, güät

Häzlich Willkommä im Adler Birgglä

Wir freuen uns Sie empfangen und verwöhnen zu dürfen. Unsere Menüvorschläge sind für Anlässe ab 10 Personen. Die Vorschläge sind als Anregung gedacht. Gerne sind wir Ihnen bei der Menüzusammenstellung behilflich.

Für Ihren Anlass stehen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung

Gaschtschtubä	50 Personen
Adler Schtüpli	18 Personen
«Schuler`s» Wü Schtüpli	10 Personen
Vereins Chämmärli	8 Personen
Gaartäreschtärant	25 Personen

Es würde uns freuen, wenn Sie mit uns einen Termin vereinbaren für eine persönliche Beratung.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.

Freundliche Grüsse

Cornelia & Stefan Imhof

Frisches vom Feld & Vorspeisen

Adler`s Feldsalat	7.50
Beilagen	
Urner Trockenfleisch und Urner Berg oder Alpkäse	+ 2.00
Bürgler Stunden-Ei «Onsen-Ei»	+ 1.00
Rohschinkenheu	+ 1.50
Geröstete Kernen	+ 1.00
Gebratener Speck & Brotcroûtons	+ 1.50
Lauwarme Pilze	+ 1.50
Gemischter Salat	9.00
Randen-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse und Sprossensalat	12.50
Rindscarpaccio mit Urner Bergkäsemousse	15.50
Hausgemachtes französisches - oder italienisches Balsamico Dressing	

Warme Vorspeisen

Mediterranes Fischfilet (je nach Fang) mit Risotto und Saisongemüse	17.50
Lammhüftli mit Safrannudeln Saisongemüse	21.50
Saison Ravioli	14.50

Suppen

Schächentaler Käsesuppe	8.00
Urner Gerstensuppe	8.00
Weissweinsuppe mit Bürgler Honig und Rosmarin	8.00
Kräftige Rindskraftbrühe mit Gemüsewürfel	6.50
Mit Ravioli (Saisonal)	+ 2.00
Mit Sherry	+ 1.00

Hauptgänge

Kalbs Rib - Eye	38.50
Roastbeef	36.50
Schweinsfilet im Rohschinkenmantel	32.50
Schweinshaxen nach Stefans Art	25.00
Schweinskrustenbraten	24.50
Pouletbrust gefüllt	25.50
Hackbraten	18.50
Heisser Schinken mit Himbeersenf	17.50
Siedwurst Dädis Hausrezept	16.00
Ofenfleischkäse	16.50

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang je eine Stärkebeilage und eine Gemüsebeilage

Stärkebeilage

Risotto
Polenta
Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelstock
Teigwaren
Adler Pommes

Gemüsebeilage

Saisongemüse
Bohnenbündel mit Speck

Saucen

Rosmarin Jus
Marsala Jus
Rotwein - Balsamico Jus
Pilzrahmsauce
Alpenkräuterrahmsauce

Hauptgänge vom Feld

Saisonrisotto mit Gemüse Chips	22.50
Bürgler - Maccaroni mit Apfel Spalten	19.50
Polenta mit caramelisiertem Ziegenkäse und eingelegten Tomaten	21.50

Dessert

Liebe Gäste

Unsere Süßspeisen servieren wir Ihnen auf einem Dessertteller und empfehlen je nach Menü zwei bis drei verschiedene Dessert.

Panna Cotta
Caramellköpfl
Crema Catalana
Schokoladenmousse hell, dunkel oder gemischt
Fruchtsalat (Saisonal)
Lauwarmer Schoggikuchen
Muffin (Saisonal)
Tiramisu (Saisonal)
Brischtner Biirä
Parfait (Saisonal)
Nidelkuchen

Pro Stück 3.00

Deklaration Fleisch

Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz

Deklaration Fisch

Felchen	Schweiz
Egli	Schweiz



Krustentiere



Gluten



Lupinen



Sesam



Weichtiere



Milch



Ei



Senf



Soja



Sulfite



Hartschalenobst



Erdnüsse



Sellerie



Fisch



Vegetarisch

Alle Gerichte können Spuren von Allergenen Stoffen enthalten

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken inkl. 7.7 % Mwst.

Wissenswertes

Gültigkeit Diese Menüvorschläge sind ab 20.09.2018 gültig.

Parkplätze Stehen Ihnen im ganzen Dorfkern und auf dem Schulhausplatz (100m entfernt) kostenlos zur Verfügung.

Personenzahl Der Stand der gemeldeten Personenanzahl zwei Werktage vor der Veranstaltung gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Dekoration Bei uns sind die Tische generell mit einer dezenten saisonalen Dekoration geschmückt. Wünschen Sie eine spezielle Dekoration, so können Sie diese mitbringen oder vom Floristen direkt an uns liefern lassen. Die Kosten gehen zu Ihren Lasten.

Menükarten Gerne erstellen wir Ihre persönliche Menükarte mit gewünschtem Text.

Selber mitgebrachte oder gelieferte Desserts / Torten Es wird ein Service- und Geschirraufwand von CHF 3.00 pro Person berechnet.

Verlängerung Verlängerungen sind nach Absprache bis max. 2.00 Uhr möglich.

Mitternachtszuschlag Wir erlauben uns Ihnen ab 01.00 Uhr pro angebrochene halbe Stunde CHF 50.00 zu verrechnen.

Vorauszahlung Bei Grossanlässen behalten wir uns vor eine Anzahlung zu verlangen.

Haftung Bei Schäden an Tischen oder Einrichtungsgegenständen haftet der Verursacher. Die Kosten dafür werden in Rechnung gestellt.

Cornelia & Stefan Imhof
Adler Bürglen GmbH
Klausenstrasse 137
6463 Bürglen
+41 41 870 11 33
info@adler-bürglen.ch