



# *Menüvorschläge*

2020

# Häzrzlich 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 Schtupli	16 Personen
«Schuler`s» Wü Schtipli	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

## Frishes vom Feld & Vorspeisen

Adler`s Feldsalat 7.50

### Beilagen

Urner Trockenfleisch und Urner Berg oder Alpkäse + 3.50  
Bürgler Stunden-Ei «Onsen-Ei» + 2.00  
Rohschinkenheu + 2.00  
Geröstete Kernen + 1.00  
Gebratener Speck & Brotcroûtons + 2.50  
Lauwarme Pilze + 2.00

Gemischter Salat 10.50

Randen-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse und Salatgarnitur 12.50

Rindscarpaccio mit Urner Bergkäsemousse 16.50

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

Saisonsuppe 8.00

Schächentaler Käsesuppe 9.00

Urner Gerstensuppe 9.50

Weissweinsuppe mit Bürgler Honig und Rosmarin 9.00

Kräftige Rindskraftbrühe mit Gemüsewürfel 7.50

Mit Ravioli (Saisonal) + 2.00

Mit Sherry + 1.00

# Hauptgänge

Unsere Fleischgerichte sind aus Urner/Zentralschweizer Fleisch, geliefert von der Ürmetzg Altdorf.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Qualitäts Poulet.

Kalbs Rib - Eye	40.50
Rindsfilet am Stück gebraten	44.50
Roastbeef	39.50
Schweinsfilet im Rohschinkenmantel	33.50
Schweinshaxen nach Stefans Art	25.00
Schweinsschnitzel paniert	23.50
Schweinsschnitzel natur	23.50
Schweinskrustenbraten	24.50
Pouletbrust gefüllt	25.50
Hackbraten	20.50
Heisser Schinken mit Himbeersenf	19.50
Ofenfleischkäse	19.50
Siedwurst Dädis Hausrezept	16.50

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang je eine Stärkebeilage und eine Gemüsebeilage

## Stärkebeilage

Risotto  
Polenta  
Kartoffelgratin  
Rosmarinkartoffeln  
Kartoffelstock  
Teigwaren  
Adler Pommes  
Kroketten

## Gemüsebeilage

Saisongemüse  
Bohnenbündel mit Speck

## Saucen

Rosmarin Jus  
Marsala Jus  
Rotwein - Balsamico Jus  
Pilzrahmsauce  
Alpenkräuterrahmsauce  
Sauce Hollandaise  
Kräuterbutter

## Hauptgänge vom Feld

Saisonrisotto mit Gemüse	22.50
Bürgler - Macaroni mit Apfelmus	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  
Tiramisu (Saisonal)  
Brischtner Biirä  
Parfait (Saisonal)  
Nidelkuchen  
Mocca Creme  
Glace (Diverse Aromen)

Pro Stück Fr. 3.50

## Deklaration Fleisch

Rind  
Schwein  
Kalb  
Poulet  
Lamm

## Ürmetzg & Metzgerei Heinzer

Uri / Zentralschweiz / Schweiz  
Uri / Zentralschweiz / Schweiz  
Uri / Zentralschweiz / Schweiz  
Schweiz  
Neuseeland / Schweiz

## Deklaration Fisch

Je nach Angebot

## Seinet AG Luzern

wenn möglich Schweiz

## Deklaration Gemüse

## Mundo AG Rothenburg



Krustentiere



Milch



Hartschalenobst



Gluten



Ei



Erdnüsse



Lupinen



Senf



Sellerie



Sesam



Soja



Fisch



Weichtiere



Sulfite



Vegetarisch

Alle Gerichte können Spuren von Allergenen Stoffen enthalten

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

# Wissenswertes

**Gültigkeit** Diese Menüvorschläge sind ab 15.01.2020 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.

**Preise** Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.  
Preisänderungen vorbehalten.

**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