

## **Salate, wohin das Auge reicht**

### **Als Vorspeise**

Blatt-Salat	7
Gemischter Salat	9

### **Als Hauptgericht, bunte Salatauswahl...**

- mit knusprigen Frühlingsrollen "sweet & sour"	19
- mit gebratener Pouletbrust	22
- mit grilliertem Schweinesteak	29
- mit grilliertem Rinds-Steak	32

Beachten Sie auch unsere Zusatzkarte mit der Auswahl an vielen gluschtigen Salat-Schüsseln.

Wählen Sie dazu die passende Salat-Sauce:  
French-, Italian- oder Haus-Dressing

# Aus der kalten Küche

## Vorspeisen und kalte Gerichte

Adler - Teller mit Coppa, Trockenfleisch, Rohschinken, Salsiz und Alpkäse, z.T. aus Reichenauer Produktion	Vorspeise Hauptgang	15 25
Zartes Rindscarpaccio mit Salatbouquet garniert mit Parmesansplittern und Olivenöl	Vorspeise Hauptgang	17 27
des Fischers klassischer Vorspeisenteller mit geräuchtem Lachs, Heilbutt und Forelle dazu Meerrettichschaum und Toast	Vorspeise Hauptgang	17 27
Bündner Salsiz ganz oder geschnitten		9
Portion Bündner Bergkäse		12

### Herkunftsdeklaration unserer Fleischwaren:

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz, Brasilien, Argentinien
Lammfleisch	Schweiz, Neuseeland
Geflügel	Schweiz, Frankreich
Wild	EU und CH; z.T. G.B. von Tschärner
Geräuchertes & Trockenfleisch	Fam. Meier, Reichenau Metzgerei Peduzzi, Savognin

# Suppen und Vegetarisches

## Suppen

Rindskraftbrühe mit Gemüseeinlage		9
Reichenauer Kürbisschaumsuppe mit Hirschbindenfleisch-Streifen		11
Kräuter-Schaumsuppe mit frischen Kräutern aus dem Schlossgarten		11
Getrüffelte Sellerieschaumsuppe		11

## Vegetarisches

Bündner Gemüserösti mit Tomaten und Käse überbacken	Vorspeise	13
	Hauptgang	19
Reichenauer Pizokkels mit Gemüse und Käse	Vorspeise	13
	Hauptgang	19
Sämiger Safran-Risotto mit Waldpilzen und frischen Kräutern	Vorspeise	15
	Hauptgang	24
Tagliatelle nach Art des Hauses mit Miesmuscheln an feiner Weissweinsauce	Vorspeise	15
	Hauptgang	24

## Warme Küche

(serviert 11.30 bis 14.00 und 18.00 bis 22.00 Uhr)

Grilliertes Schweinesteak mit leichter Senfsauce		29
Kross gebratene Entenbrust mit Grand-Marnier-Sauce		34
Zarte Kalbsleberstreifen mit Zwiebeln dazu knusprig gebratene Rösti		34
Gebratenes Rinds-Entrecôte mit grünem Pfeffer		38
Sautierte Riesencrevetten an rassisger Safran-Chili-Sauce		38
Gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkruste mit Rosmarin-Jus		38
Wiener-Schnitzel (Kalbfleisch) klassisch mit Pommes frites und Gemüse garnitur	Jumbo Normal Kids	38 32 22
Kalbsgeschnetzeltes Engadiner Art mit Bündnerfleischstreifen und Nüssen, an Cognac-Pilzrahmsauce		42
Cordon Bleu „Reichenauer Art“ Kalbfleisch mit Rohschinken und würzigem Bergkäse		42
Forellen-Filets meunière mit zerlassener Butter und Mandeln		34
Gebratene Zander-Filets grenobloise mit Kapern und Zitronenwürfeln		34

Zu allen Gerichten servieren wir ein frisches Saison-Gemüse-Bouquet und die Beilage nach Ihrer Wahl: Pommes frites, Tagliatelle, Weissweinsrisotto, Pizokkels oder Polentaschnitten, sowie Salzkartoffeln oder Trockenreis

## Coupen und Desserts

Café glacé nach Art des Hauses frisch aufgerührt, in der Tasse serviert		11
Eisbecher Dänemark Vanille-Eis mit Schokoladensauce		11
Banana – Split		13
Vermicelles mit Meringues und Rahm	1/1 Portion	11
	1/2 Portion	8
als Coupe Nesselrode (mit Vanille Eis)	plus	4
Coupe Adler Vanille- und Kaffee-Eis mit Baileys		13
Hausgemachter Apfelstrudel mit lauwarmer Vanillesauce		13
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Vodka		15
Sorbet Gian Battista Traubensorbet mit Reichenauer Marc		17
Kugel Glacé (verschiedene Aromen)		4
Rahmzuschlag		2
Clown Eis für Kinder mit Smarties, Aroma nach Wahl		6