

ADLER HURDEN



Geniessen Sie die Festtage im Adler Hurden

Liebe Gäste

Liebe Freunde und Bekannte

Schon zum 15. Mal dürfen wir dieses Jahr mit Ihnen – unseren geschätzten Gästen und Freunden – die Feiertage im Adler Hurden verbringen. Wir versprechen Ihnen kulinarische Festtags-Kreationen vom Feinsten, exzellente Weine und dazu einen warmherzigen Service in wohlthuend entspannter, festlich geschmückter Ambiance.

Möchten Sie gerne jede Feiertags-Hektik vermeiden? Dann empfehlen wir Ihnen eine frühzeitige Reservation unter 055 410 45 45 oder adler-hurden.ch, vielen Dank.

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

Markus Gass & Cristine Hess Gass
und das Adler-Team



Menü Weihnachten 2016

Unser Mittag- und Abendmenü vom 24. bis und mit 26. Dezember

Variation vom Maine Hummer mit Avocado
und rosa Grapefruits an Yuzu Mayonnaise

oder

Salat von karamellisierten Kalbsmilken mit sizilianischen Mandeln
und jungen Zuckerschoten an Mandelöl

In Salzbutter gebratener Steinbutt
mit Sellerie und sizilianischen Mandeln

oder

Ravioli von geschmortem Ochsenchwanz
mit schwarzem Périgord Trüffel Jus und altem Sprinz

Bodensee Zander mit knusprigem Schweinebauch an
Süßmostschaum auf Sauerkraut und
La Ratte Kartoffel Mousseline

oder

Kapaun aus der Bresse an Château Chalon Sauce
mit La Ratte Kartoffel Mousseline und seinem Schmorgemüse

Vacherin Mont d'Or mit Birnenkompott

oder

Gianduja von piemontesischen Haselnüssen
mit Moro Orangen Variation

Menü 4 Gang 160

Menü 5 Gang 175

Spezielles Kindermenü 55



Silvester Gala Diner

Samstag, 31. Dezember 2016, 18h30 bis 23h00

Carpaccio vom Gelbflossen Kingfish an Bagna Cauda
auf knusprigem Blätterteig

Variation von der Salzrande mit Impérial Kaviar,
grünem Apfel, Meerrettich und geräucherter Meersalzluf

Maine Hummer mit Petersilien Wurzel
an Vin Jaune aus dem französischen Jura

Kanadisches Bisonfilet am Stück gebraten an Périgord Trüffeljus
auf Rahmspinat und Ochsenchwanz Raviolo

Savarin au Rhum mit Ananas Kardamom Sirup
und Eis von Tahiti Vanille

Gala Diner 195



Unsere Öffnungszeiten
während und zwischen den Festtagen 2016/2017

An folgenden Tagen ist der Adler für Sie geöffnet:

Alle Adventssonntage

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

*** Samstag, 24. Dezember 2016:**

11.30 - 15 & 19 – 23 Uhr
mit Weihnachtsmenü
(abends ausgebucht)

*** Sonntag, 25. Dezember 2016:**

11.30 – 15 & 19 – 23 Uhr
mit Weihnachtsmenü

*** Montag, 26. Dezember 2016:**

11.30 – 15 & 19 – 23 Uhr
mit Weihnachtsmenü

*** Mittwoch, 28. Dezember 2016:**

bleibt der Adler geschlossen

*** Donnerstag, 29. Dezember 2016:**

11.30 – 15 & 19 – 23 Uhr
mit à-la-carte und Gourmet-Menü Surprise

*** Freitag, 30. Dezember 2016:**

11.30 – 15 & 19 – 23 Uhr
mit à-la-carte und Gourmet-Menü Surprise

*** Samstag, 31. Dezember 2016:**

18.30 – 23.30 Uhr
mit Silvester Gala Diner

*** Sonntag, 1. Januar 2017:**

11.30 – 15 & 19 – 23 Uhr
mit Sonntagsmenü (mittags) und
mit Gourmet-Menü Surprise (abends) und à-la-carte

*** Montag, 2. Januar 2017:**

bleibt der Adler geschlossen

*** Dienstag, 3. Januar 2017:**

bleibt der Adler geschlossen

(Ausser an den Adventssonntagen bleibt der Salon Fumoir
über die Festtage geschlossen)

* Ab Mittwoch, 4. Januar 2017, gelten wieder die normalen Öffnungszeiten.



Adler-Gutscheine: Das genüssliche Geschenk.

Überraschen Sie Familie und Freunde mit einem Adler-Gutschein.

Ein Anruf genügt: 055 410 45 45.

Wir senden Ihnen Ihren Gutschein gerne zu.



Das Adler-Team von links nach rechts: **Abu Nyem**: Chef Reinigung Küche und Teamfotograf, **Cristine Hess Gass**, **Jenny Wirz**: Chef Entremetier, **Michelle Maass**: Chef de Rang, **Jadranka Puhac**: Chef Reinigung Gästebereich, **Lucas Rodrigues Caitano**: Chef Garde Manger, **Markus Gass**, **Sivathas Sivam**: Chef de Service, **Nasar Spielmann**: Chef Pâtissier, **Vera Egger**: Chef de Rang, **Cyril Béguelin**: Sous Chef

Restaurant Adler Hurden, Markus Gass & Cristine Hess Gass
Hurdnerstrasse 143, CH-8640 Hurden • T +41 55 410 45 45 • welcome@adler-hurden.ch

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