

A D L E R H U R D E N

24. Januar bis 4. Februar 2018:

HUMMER ZIT



Liebe Gäste
Liebe Freundinnen und Freunde
Sehr geehrte Damen und Herren

Es ist wieder Hummerzyyt im Adler Hurden!

Diese und nächste Woche laden wir Sie herzlich ein, bei uns klassische und überraschende Kreationen aus fangfrisch geliefertem Maine Hummer und herrlich duftenden Périgord Trüffeln zu probieren.

Markus Gass wird aus diesen zwei exklusiven Delikatessen verführerische Köstlichkeiten vom Feinsten zubereiten. Und wenn Sie lieber etwas anderes als Hummer und Trüffel geniessen möchten: Auf www.adler-hurden.ch sehen Sie tagesaktuell, was Sie bei uns alles geniessen können.

AMUSE BOUCHE MENU HUMMER UND PÉRIGORD TRÜFFEL 24. JANUAR BIS 4. FEBRUAR 2018

Salat vom Maine Hummer
auf Mango an Purple Curry Mayonnaise mit Piment d'Espelette

Gebratener Maine Hummer
an Rotwein Butter mit Knollensellerie und Périgord Trüffel
und mit Bourbon Vanille an Sauce Maltais

Maine Hummer Bisque

unter französischem Blätterteig

Surf & Turf
Hummer vom Grill mit Wagyu Beef an Périgord Trüffeljus

Französischer Trüffel Brie
mit in Sauternes eingelegten Trauben

Geeister Yuzu Schaum
mit sizilianischen Blutorange und Bronte Pistazien

komplett 185
5 Gänge 175

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Wir wünschen Ihnen ein in allen Facetten genussliches 2018, heissen Sie ganz herzlich willkommen und freuen uns sehr auf Ihre Reservation und Ihren Besuch.

Markus Gass & Cristine Hess Gass
und das Adler Team

PS: Vom 7. Februar bis 6. März 2018 bleibt der Adler Hurden geschlossen. Ab Mittwoch, 7. März 2018, verwöhnen wir Sie wieder mit neuen Kreationen und frischem Frühlings-Elan.

Restaurant Adler Hurden
Markus Gass & Cristine Hess Gass
Hurdnerstrasse 143
CH-8640 Hurden

T +41 55 410 45 45
welcome@adler-hurden.ch



JRE
JOHN REYNOLDS ESTABLISHMENT



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE

[Newsletter weiterleiten](#)

[Newsletter abmelden](#)

[Instagram](#)