

A D L E R  H U R D E N

23. Januar bis 3. Februar 2019:

H U M M E R
Z  T

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.

MENU
HUMMER UND PÉRIGORD TRÜFFEL
23. JANUAR BIS 3. FEBRUAR 2019

Medaillons vom Maine Hummer und Périgord Trüffel
auf Waldorf Salat und jungen Kräuterspitzen

Mit französischem Blätterteig überbackene Hummer Schaumsuppe

Gebratener Maine Hummer
auf jungen Zuckerschoten und Sauce Maitaise

Ravioli von geschmorter Kalbshaxe mit altem Sbrinz
an Nussbutter Schaum und Périgord Trüffel

Japanisches Wagyu Rind und grillierter Maine Hummer an Périgord Trüffel Jus
auf Schalotten Portwein Confit und Jerusalem Artischocken

Französischer Trüffel Brie
mit im Sauternes eingelegten Trauben

Karamellierte Viktoria Ananas an Tahiti Vanille Jus
und Rosmarin Eis

komplett	185
6 Gänge	175
5 Gänge	165

Wir wünschen Ihnen ein in allen Facetten genüssliches 2019, 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 6. Februar bis 5. März 2019 bleibt der Adler Hurden geschlossen. Ab Mittwoch, 6. März 2019, 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



[Newsletter weiterleiten](#)

[Newsletter abmelden](#)

[Instagram](#)