



OSTERGENÜSSE

3. BIS 6. APRIL 2015

Liebe Gäste, liebe Freunde

Bei uns im Adler Hurden spüren Sie jetzt den Frühling auf die genüsslichste Art: mit marktfrischen Köstlichkeiten, intensiven Aromen und einer Extraportion unkonventioneller Spontaneität.

Auch über Ostern verwöhnen wir Sie nach allen Regeln der kulinarischen Kunst:

**Isländischer Fjord Saibling auf Erbsen
und ihren Sprossen an Saiblings Kaviar Vinaigrette**

**Südafrikanische Knusper Langustine
mit Bärlauch und jungen Zuckerschoten**

**Emmentaler Charolais Kalbsrücken
an Morchel Sauce und Badischer Spargel
Kartoffel Mousseline mit karamellisierten Kalbsmilken**

oder

**Bretonischer Wolfsbarsch
auf der Haut gebraten an Mandel Hollandaise
Rahmspinat mit Mandeln und Kartoffel Mousseline**

Käse aus der Region mit Glarner Birnenbrot

oder

**Lauwarmes Schokoladen Mousse Törtchen
mit Mara Erdbeer Sorbet und süssem Basilikum Pesto**

**Menü 4-Gang 145
Menü 3-Gang 135**

Dieses Menü servieren wir Ihnen über die Osterfeiertage (Karfreitag, Ostersonntag, Ostersonntag und Ostermontag). Jeweils mittags und abends. Für Spezialwünsche aufgrund von Nahrungsmittelallergien sowie für veganes Menü bitten wir um Vorbestellung.

Wir freuen uns sehr auf [ihre Reservation](#) und heissen Sie ganz herzlich willkommen!

Markus Gass & Cristine Hess Gass
und das Adler-Team

ÖFFNUNGSZEITEN FRÜHLINGS-FEIERTAGE

03.04.15 Karfreitag
04.04.15 Karsamstag
05.04.15 Ostersonntag
06.04.15 Ostermontag mittags
01.05.15 FR, Tag der Arbeit
10.05.15 Muttertag
14.05.15 Christi Himmelfahrt
14.05.15 Vatertag
24.05.15 Pfingstsonntag
25.05.15 Pfingstmontag mittags

