

## BRESSE-GEFLÜGEL

**Ein Abend mit Alfred von Escher und Markus Gass  
MITTWOCH, 8. NOVEMBER,  
18.00 UHR (bis ca. 22.30 Uhr)**

Das Geflügel aus der Bresse (nördlich von Lyon) geniesst Weltruhm. Der berühmte Alfred von Escher (Artisan en Comestibles) und Markus Gass erklären Ihnen bei einem Apéro mit Geflügel-Häppchen direkt in der Adler-Küche die Vorzüge des Bresse-Geflügels.

Danach geniessen Sie an einer grossen Tafel ein wunderbares Menü mit exzellenten Geflügel-Kreationen.

Für diesen exklusiven Abend können wir nur eine limitierte Anzahl Plätze anbieten.

**Wir empfehlen Ihnen eine baldige Reservation per Telefon 055 410 45 45.**

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch und heissen Sie ganz herzlich willkommen!

Markus Gass &  
Cristine Hess Gass  
und das Adler-Team



## MENU BRESSE-GEFLÜGEL

Geflügel-Häppchen  
*Champagne Boucher & Fils*

Salat von Miéral Perlhuhn und Schwarzwurzeln  
an Périgord Trüffel Vinaigrette  
*Viré Clessé 2014*  
*Héritiers du Comtes Lafon*

Mille Feuille von der Bresse Poularde an Vin Jaune  
mit gebratenen Steinpilzen  
*Chassagne Montrachet 2015*  
*Michel Niellon*

Knusprig gebratene Brust von der Bresse Gans  
auf Feigen Portwein Rotkraut  
&  
Confit vom Gänse Schlegel an Preiselbeer Schaum  
mit La Ratte Kartoffel Mousseline  
*Beaune Clos des Mouches 2010*  
*Joseph Drouhin aus der Jéroboam*

Abate Fétel Birne mit Bronte Pistazien  
auf Felchlin Bergheumilch Schokoladen Crème

CHF 210

(Menu inklusive Weinset, Mineralwasser und Kaffee)

PS: Wir bitten um Verständnis, dass wir bei diesem Spezial-Anlass nur beschränkt auf Unverträglichkeiten und Spezialwünsche eingehen können. Bitte teilen Sie uns allfällige Wünsche schon bei der Reservation mit. Vielen Dank.