

MENU PLAISIR

«MENU PLAISIR»
L'OIE DE BRESSE
IMMER MITTAGS,
8. BIS 12. NOVEMBER

Geniessen Sie nach einer leichten Vorspeise eine erstklassige, perfekt zubereitete Bresse-Gans und danach ein herrliches saisonales Dessert. Der Preis? Ein Plaisirchen!

Bitte beachten Sie, dass die Plätze bei diesen Spezial-Mittagessen limitiert sind und wir die Reservationen nach Eingang berücksichtigen.

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 PLAISIR

Unser Mittagsmenu vom 8. bis und mit 12. November 2017

Geschmorte Sandkarotte aus der Normandie
auf orientalischem Couscous und Karotten Rauchpaprika Jus
oder

Meerrettichschaumsuppe mit Kürbiskernöl
und gefüllter Speck Kartoffel

*1 Glas Chassagne Montrachet 2015
Michel Niellon*

Knusprig gebratene Brust von der Bresse Gans
auf Feigen Portwein Rotkraut

&

Confit vom Gänse Schlegel an Vin Jaune
mit La Ratte Kartoffel Mousseline

*1 Glas Beaune Clos des Mouches 2010
Joseph Drouhin aus der Jéroboam*

Abate Fétel Birne mit Bronte Pistazien
auf Felchlin Bergheumilch Schokoladen Crème

CHF 100

(3-Gang-Menu inklusive Weinset, Mineralwasser und Kaffee)

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