



WARM UMS HERZ

KLARE GEMÜSESUPPE

Clear vegetable soup



Vorspeise 11.50

Hauptgang 17.00

VADUZER WINZERSUPPE A, G, L, M, O

Vaduz white wine cream soup



11.50

17.00

AUSFLUG INS GRÜNE

EDAMAMÉ BOHNEN F

mit Salz warm oder kalt / Salted edamamé beans warm or cold



9.00

GRÜNER SALAT *

Gemischte Blattsalate der Saison / Mixed seasonal leaf salads



9.00

GEMISCHTER SALAT *

Salate der Saison und Blattsalate gemischt / Mixed seasonal salad



13.00

21.00

VEGANES TATAR A, F, L

mit Toast vom Bäcker

Vegan tartare with toast from the baker



19.50

28.50

TOMATENSALAT VANINI M, L, G

mit Bio Burrata und veganem italienischem Dressing

Tomato salad Vanini with organic burrata & vegan Italian dressing (M)



17.00

25.00

ADLERS SUPERFOOD SALAT M, E, N, G

Quinoa, Süsskartoffel, Broccoli, Avocado, Nüsse, Kresse, Granatapfel und Feta

Superfood salad with quinoa, sweet potatoes, broccoli, avocado, nuts, cress, pomegranate and feta cheese



17.00

25.00

mit Bio Lachsforelle / / with organic salmon trout M, E, N, D, G



32.50

mit Geflügelbrust / / with chicken breast M, E, N, P, F



32.50

COUSCOUS SOMMERSALAT A, M, F, N

Couscous, Pfefferminze, Karotte, Mango, Granatapfel, Rucola & Maracujadressing

Salad with couscous, peppermint, carrot, mango, pomegranate, rocket salad & passion fruit dressing



17.00

24.50

mit Bio Lachsforelle / with organic salmon trout A, M, F, N, D



32.50

mit Geflügelbrust / / with chicken breast A, M, F, N



32.50

ADLERS VEGANER ROTER REISSALAT F, A, N

Roter Vollreis mit Bio Tofu, Edamamé Bohnen, Salatgarniture an Sesamdressing

Red Camarque rice with organic tofu, edamamé beans, salad and sesame dressing



17.00

25.00

*Dressing bei den Salaten nach Wahl

BIO Französisch VEGAN (M, F), BIO Italienisch VEGAN (M) oder Sesamdressing VEGAN (A, F, N)

*Dressing of your choice: Organic french vegan, organic italian vegan or sesame dressing vegan

IN DEN ALPEN DAHEIM

BIO LACHS FORELLENFILET (CH) D, G, L, A, O

gebraten auf Rieslingsauce dazu Camargue Reis & Saisongemüse

Grilled organic salmon trout fillet on white wine sauce with Camargue rice & seasonal vegetables

39.00

PANIERTES SCHNITZEL VOM BIO SCHWEIN (CH) mit Pommes Frites G, A, M, C

Organic escalope of pork Vienna style with french fries

29.50

BIO KALBSBRATWURST VOM GRILL mit Rösti und Zwiebelsauce (CH) G, A, M, P, C

Grilled organic veal sausage with sautéed potatoes (rösti) and onion sauce

29.50

BIO RINDSGULASCH „ALT ADLERWIRTS ART“ MIT SPÄTZLI A, C, G, L

Organic beef goulash "Alt Adlerwirts Art" with small flour dumplings

39.00

FLEISCHLOS GLÜCKLICH / VEGAN

TAGLIATELLE „CAPRESE“ G,A,M,P,C		27.00
mit Kirschtomaten, Peperoncini, Bio Mozzarella und Basilikum Tagliatelle with cherry tomatoes, peperoncini, organic mozzarella cheese and basil		
LIECHTENSTEINER RIBELMAIS-BRAMATA L,O	 	25.00
mit Belugalinsen-Gemüsebolognese und frischen Kräutern Liechtenstein corn bramata with beluga lentil vegetable bolognese and fresh herbs		
zusätzlich mit Burrata / with burrata cheese O,G,L	 	31.00
RÖSTI „PIZZA“ G,M	 	29.00
Rösti mit Kirschtomaten, Oliven, Paprika, gratiniert mit Bio Mozzarella Sautéed potatoes (rösti) with cherry tomatoes, olives, paprika, gratinated with organic mozzarella cheese		
VEGANER GEMÜSE-CURRYTOPF L,F	 	25.00
mit Curry, Camargue Reis und Granatapfel Vegetable curry pot (vegan), Camargue rice and pomegranate		
HERRENGASS KÄSKNÖPFLE   G,A,M,P,C		28.00
mit Bio Alpkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus Flour dumplings with organic swiss cheese, roasted onions and apple sauce		
BEILAGEN: Rösti (G), Pommes Frites, Camargue Reis, Couscous (A), Ribelmais Bramata (O,G,L), Saisongemüse (3 Sorten), Tagespasta (A,C,G)		7.50
Side dishes: sautéed potatoes (rösti), Camargue rice, couscous, Swiss corn bramata, seasonal vegetables (3 varieties), pasta of the day		

FÜR UNSERE JÜNGSTEN UND TEENIES (Kindersubvention)

Discounts for children/teenagers

KINDER BIS 7 JAHREN	up to 7 years	alle Gerichte any dish	9.00
KINDER BIS 14 JAHREN	up to 14 years	alle Gerichte any dish	15.00

HAGEN'S SANDWICHES

VEGI & GREEN A,G,P 	Hummus, Schmorpaprika, Avocado, grobe Petersilie, Granatapfel	13.00
Sandwich with Hummus, braised peppers, avocado, parsley & pomegranate		
ROT & WEISS A,G,P,E 	Tomaten und Bio Mozzarella mit Rucola und Kräuterpesto	13.00
Sandwich with tomatoes, mozzarella cheese, rocket and herbal pesto		
KÄSE & KRÄUTER A,G,P,E 	Schweizer Käse mit getrockneten Tomaten, Salat, Pesto	13.00
Sandwich with swiss cheese, dried tomatoes, lettuce, herbal pesto		
THUNFISCH & RUCOLA A,G,D		14.50
Hausgemachte Thunfischcreme (MSC), Tomatenscheiben, Paprikastreifen & Rucola Sandwich with home made tuna mousse, tomatoes, peppers & rocket salad		
SCHINKEN & KÄSE A,G,M	Hinterschinken & Käse (CH) mit Salat, Tomaten & Gurken	14.50
Sandwich with ham & cheese (CH), lettuce, tomatoes & cucumber		
ROHSCHINKEN & PARMESAN A,G,P,E		14.50
Rohschinken (CH), Parmesan (IT), getrocknete Tomaten, Rucola, Pesto Sandwich with raw ham (CH) & parmesan cheese (IT), dried tomatoes, rocket salad, herbal pesto		
GEFLÜGEL & CURRY A,G,M,L		14.50
Geflügelbrust (CH), gekochtes Ei (Natura Plus CH), getrocknete Tomaten, pikante Currysauce Sandwich with chicken breast (CH), egg, dried tomatoes and curry sauce		
SALAMI & HOT A,G,P,E	Pikante Salamischeiben (IT), Tomatenscheiben, Rucola & Pesto	14.50
Sandwich with hot salami, tomatoes, rocket salad & herbal pesto		

Warendeklaration: Bio Rindfleisch, Bio Kalbfleisch Bio Schweinefleisch und Geflügel aus der Schweiz. Schinken und Wurstwaren frisch aus der Schweiz oder Italien. Freiland Eier „Pro Natura Plus“ aus der Schweiz. Milchprodukte aus der Schweiz. Käse aus der Schweiz oder Italien. Bio Lachsforelle aus der Schweiz, Gemüse aus Freiland- und Bodenbau. Brot aus der Schweiz. Wir verwenden möglichst keine industriellen Lebensmittel.



lactosefrei



vegetarisch



vegan



glutenfrei



kalorienarm



fettarm