



HOTEL
Adler
AUBERGE NAPOLEON

FAMILIE ALBERT
8272 ERMATINGEN
Tel. 071/664 11 33 · Fax 071/664 30 11
Montag + Dienstag Ruhetag

Sehr geehrter Gast

Herzlich willkommen in unserem historischen Hause in Ermatingen.

Unsere Menüvorschläge verführen Sie zu einem entspannten Fest.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise zu unseren Bankettvorschlägen:

Die Vorschläge gelten für Gruppen ab 10 Personen.

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl bis 24 Stunden vor dem Anlass zu bestätigen, ansonsten sind die uns bekannten Angaben **verbindlich**.

Im Menüpreis inbegriffen ist der Nachservice von Stärkebeilage, Gemüse und **Fleisch**

Das ausgewählte Menu muss für die ganze Gesellschaft einheitlich sein.

Ausgenommen sind Kinder, Vegetarier oder Gäste mit Spezialkost.

Die vorgeschlagenen Gerichte sind nur eine Ideenauswahl.
Teilen Sie uns Ihre eigenen Vorstellungen und Wünsche mit.

Wir beraten Sie gerne bei der Zusammensetzung und Weinauswahl.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Auswahl und freuen uns auf Ihren Besuch.

Mit freundlichen Grüßen

Thomas und Walpurga Albert

Aperobeilagen und Häppchen

Klassische Amuse bouches auf Toastbrot Schinken, Salami, Käse, Thunfisch	Stück	Fr. 2.30
Amuse bouches auf Olivenbrot Rohschinken, Trockenfleisch, Rauchlachs	Stück	Fr. 3.00
Gefüllte Silserbrötchen Chorizo, Weichkäse, Salami, Schinken	Stück	Fr. 5.00
Gemüestäbchen Mit diversen Dippsaucen	pro Pers.	Fr. 8.00
Mini-Chäschuechli	Stück	Fr. 1.80
Mini-Quiche	Stück	Fr. 1.80
Schinkengipfel	Stück	Fr. 2.50
Hackfleischbällchen süss-sauer	Stück	Fr. 2.00
Hausgemachter Flammkuchen	pro Pers.	Fr. 5.00
Mini Frühlingsrollen mit Wasabisauce	Stück	Fr. 2.00
Hausgemachte Mini Pizza	Stück	Fr. 2.50

Kalte Vorpeisen

Melonenschiffchen mit Bündner Rohschinken	Fr.15.50
Krevetten an würziger Cocktailsauce	Fr.16.50
Schottischer Rauchlachs auf Toast mit Zwiebeln und Meerrettichschaum	Fr.18.50
Geräuchertes Forellenfilet vom Kundelfingerhof mit Kapern, Zwiebeln und Meerrettichschaum	Fr.16.50
Hausgemachte Geflügelleberterriner mit Toast und Butter	Fr.13.50
Büffelcarpaccio mit Balsamico, Olivenöl und Parmesanspäne	Fr.19.50
Walliser Trockenfleisch aus Vetroz mit Salatbouquet	Fr.14.50
Ermatinger Fischsalat gebratenes Felchenfilet mit Rotweindressing und Salat	Fr.17.50
Gemischter Saisonsalat	F. 8.50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Hechtklösschen an Weissweinsauce und Basmatireis, Saisongemüse	Fr.21.50
Bodensee Eglifilets à la meunière mit Salzkartoffeln	Fr.21.50
Felchenfilets à l'hotelière (marinierte Tomatenwürfel.Champignons, Sauce Bèarnaise) mit Salzkartoffeln	Fr.17.50
Riesencrevetten im Tempurateig gebacken mit süß-saurer Sauce und Basmatireis	Fr.22.50

Suppen

Flädli-suppe	Fr. 6.50
Bouillon mit Mark	Fr. 9.50
Consommé mit Sherry	Fr. 9.50
Consommé Royale	Fr. 8.50
Klare Ochschwanzsuppe	Fr. 9.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin	Fr. 9.50
Rieslingsuppe vom Untersee	Fr. 9.50

Leicht und bekömmlich

Unsere Fischmenü

Felchenfilets Müllerin Art mit Salzkartoffeln, Blattspinat	31.50
Felchenfilets à l'hôtelière mit Salzkartoffeln, Blattspinat	33.50
Bodensee Eglifilets gebacken mit Sauce Tartare, Salzkartoffeln und Blattspinat	37.50
Zanderfilets Müllerin Art mit Salzkartoffeln und Broccoli	37.50
Zanderfilets Weissweinsauce mit Basmatireis und Broccoli	37.50
Lachsforellenfilets an Noilly Prat Sauce mit Basmatireis und Broccoli	37.50
Riesencrevetten gebacken mit süss-saurer Sauce, Basmatireis	41.50

5 gängiges Fischmenu

Nach Ihren Wünschen zusammengestellt
ab Fr. 85.00

Unser wöchentlich wechselndes Meerfischangebot
erfahren Sie auf Anfrage.

Traditionell und beliebt

Schweinssteak nach Försterart

an Pilzrahmsauce

Hausgemachte Spätzli oder Pommes frites

Gemüse garnitur

Fr.29.50

Kalbs-und Schweinsbraten glaciert

Klassisch im Ofen gebraten

Kartoffelstock oder Pommes frites

Gemüse garnitur

Fr.31.50

Kalbspiccata

Safranrisotto oder Gniocchi

Gemüse garnitur

Fr.41.50

Schweinsmedaillons an Pestosauce

Basmatireis oder hausgemachte Spätzli

Gemüse garnitur

Fr.33.50

Lammcarré gebraten à la Provencale

Kartoffelgratin oder Bäckerinnenkartoffeln

Gemüse garnitur

Fr.41.50

Entrecôte

mit Sauce Béarnaise

Pommes frites oder Kartoffelkroketten

Gemüse garnitur

Fr.42.50

Pfeffersteak

mit grünem Pfefferkörner, Knoblauch und Zwiebeln

Pommes frites ode Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Fr. 42.50

Kalbsschnitzel an Rahmsauce
Butternudeln oder Gniocchi
Gemüse garnitur Fr.39.50

Roastbeef à l'Anglaise
Rotweinjus und Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin oder Pommes frites
Gemüse garnitur Fr.43.50

Ganze Kalbshaxen Bürgerart
Safranrisotto oder Mont d'Or Kartoffeln
Gemüse garnitur Fr.40.50

Kalb carré mit Steinpilzsauce
Hausgemachte Spätzli oder Kartoffelgratin
Gemüse garnitur Fr.42.50

Châteaubriand, Sauce Béarnaise
Dauphines Kartoffeln oder Kartoffelgratin
Gemüse garnitur Fr.51.50

Kalbsfilet mit Morchelsauce
Spätzli oder Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur Fr.58.00

Bei diesen Standartvorschlägen sind die einzelnen Beilagen natürlich
ohne Aufpreis austauschbar.

Desserts

Diverse Torten	Fr. 7.50
Tages-Dessert	Fr. 6.50
Hausgemachte Süssmostcrème	Fr. 8.50
Hausgemachte Mousse au chocolat	Fr.12.50
Hausgemachte Gebrannte Crème	Fr. 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch	Fr.11.50
Meringues mit Rahm	Fr. 7.50
Meringues Glace	Fr.10.50
Diverse Glace mit Rahm	Fr. 6.50
Eiscafé mit Rahm	Fr.11.50
Coupe Dänemark	Fr.12.50
Zitronensorbet mit Wodka	Fr.13.50
Apfelsorbet mit Calvados	Fr.14.50
Vacherin Glace	Fr. 9.50
Hochzeitstorte	Fr.12.50
Hausgemachte Soufflé Glace Grand Marnier	Fr.14.50
Dessert-Bufferet ab 20 Personen	ab Fr.19.50