

Vorspeisen

Rindstatar „ADLER“	150gr 33 / 200gr 43
mit Café de Paris überbacken und kleinem Salat	
Grüner Salat oder Nüsslisalat mit Ei	11 / 16
Trianon Gourmandis	43
Hausgemachte Gänseleberterriner, marmorierte Entenleberterriner mit grünem Pfeffer sowie Rindstatar „Adler“ Feigen-Apfel-Chutney, Toast und Butter	
Kalbs-Carpaccio mariniert mit Senfeis	29.50
Flusskrebs-Cocktail Toast und Butter	26
Hummersuppe mit Cognac und Rahmhaut	26.50
Riesengrille gebraten auf Wasabi-Risotto	32.50
Wakame-Algen, Rosé-Grüpfreuchtsfilets	

Hauptgerichte

Riesengrillen gebraten	1/2	49
mit frischen Kräutern und Knoblauch, Salzkartoffel	1/1	64

Klassiker

Kalbs-Cordonbleu Marktgemüse Pommes frites	54
Kalbs-Kôtelette im Ofen butterzart gebraten mit Rosmarin	
Marktgemüse Pommes frites	350gr 70.50 / 500gr 89.50
Kalbsfiletmédaille an Morchelrahmsauce	72
Marktgemüse Butternudeln	
Kalbsfilet-Château rosa gebraten 2 x serviert ab 2 Personen	pro P.95
1. Service, mit frischer Morchelrahmsauce, Butternudeln, Marktgemüse	
2. Service, Madeirasauce, Trüffelkartoffelstock und Périgord-Trüffel	
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“	53
Gurkenstreifen-Zwiebeln-Paprika-Rahm-Champignons, Butterreis	
Entrecôte vom Australischen Black Angus 200gr	54
Marktgemüse, Pommes frites	
Hirsch-Backe 20 Std. im Merlot geschmort	62
Trüffel-Kartoffelstock Marktgemüse	
Reh-Osso buco „Etzelklänge“	53
an einer Gemüsesauce, Trüffel-Polenta, Marktgemüse	
Tournedos vom Black Angus „Golden-Syle“	105
mit Blattgold bedeckt, Trüffelstock, Marktgemüse	
Madeira-und Pfeffer-Whiskysauce,	