

Restaurant



Peter's Grillhouse

Speisekarte



Liebe Gäste

Herzlich willkommen in unserem Restaurant zum Leist – Peter's Grillhouse

Für festliche Anlässe empfehlen wir Ihnen unser nostalgisches und charmantes Eventlokal zur Sattelkammer, im ehemaligen Pferdestall, sowie unsere Räumlichkeiten im Landhaus Adler, wie der Adlersaal und unser Gourmetstübli. Verlangen Sie unsere Bankettkarte, gerne beraten wir Sie unverbindlich!

Wir laden Sie zum Geniessen und Schlemmen ein und wünschen Ihnen «E Guetö».

Familie Peter Schmid

&

Ihr Leist-Team

Vorspeisen und kleine Speisen



Salat vom Buffet

Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selber zusammen:

klein	CHF	9.50
mittel	CHF	11.50

Gemüse-Bouillon

Bouillon mit einem Schuss Sherry	CHF	7.50
----------------------------------	-----	------

Curry-Crèmesuppe	CHF	8.50
-------------------------	-----	------

Lachs nature, knusprig frittiert mit leichter Tartarsauce	CHF	14.50
---	-----	-------

Angus Beefsteak Tatar (auf Anfrage)

gewürzt nach Ihrem Gusto, dazu Toast

70 g	CHF	19.50
140 g	CHF	29.50
Zuschlag für Whisky oder Cognac	CHF	2.50

Saisonal....



Bunter Herbstsalat garniert mit Nüsslisalat, Speck, Ei und Croûtons	CHF	14.50
---	-----	-------

Kürbiscrèmesuppe

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	CHF	10.50
--	-----	-------

Peter's Feuerspiesse

Ein feuriges Erlebnis - einzigartig in der Region

Feuerspiesse (à 120 g) nach Ihrer Wahl
zum Selberbraten am Tisch

Zum Voraus Salat vom Büffet

1 Spiess Schwein	CHF 36.50
1 Spiess Truten	CHF 36.50
1 Spiess Pferd	CHF 39.50
1 Spiess Black Angus Rind	CHF 39.50
1 Tofuspiess (vegetarisch)	CHF 34.50
1 Gemüsespiess (vegetarisch)	CHF 29.50

Zusatzspiesse inkl. Nachservice Beilagen und Saucen:

1 Spiess Schwein	CHF 14.00
1 Spiess Truten	CHF 14.00
1 Spiess Pferd	CHF 19.00
1 Spiess Black Angus Rind	CHF 19.00
1 Tofuspiess (vegetarisch)	CHF 14.00
1 Gemüsespiess (vegetarisch)	CHF 11.00

Dazu servieren wir Ihnen nach Wahl:
Country Cuts, Pommes Frites, Röstini, Nüdeli oder Tri-Colore-Reis

Unsere drei hausgemachten Saucen:
Kräuterbutter, Sour-Cream und Barbecue

Unser Highlight

Auf Vorbestellung (nur am Abend)



Restaurant
ZUM LEIST
Peter's Grillhouse

FEUERSPIESS

Tischgrill

Grillieren Sie am Tisch-Cheminée Ihr
Fleisch genau wie Sie es mögen!

**Assortierte Fleischplatte mit
Black Angus Rind, Pferd, Schwein, Truten**

**Salat vom Buffet / Pommes Frites, Tri Colore Reis
Gemüse zum Grillieren / Hausgemachte Saucen**

**vegetarische Variante auf Wunsch: Frutigtaler
Tofu und Halloumi Grillkäse als Fleischersatz**

Preis für Buffet à discrétion:
Pro Person CHF 58.00 | Vegi CHF 53.00
(auf Voranmeldung, ab 2 Personen)

www.landhaus-adler.ch
+41 / 33 671 12 71

Zarte Fleischspezialitäten vom Grill



Pferde Entrecôte

Pferde Entrecôte	200 g	CHF	41.00
Leist-Gemüse	300 g	CHF	49.50
Beilage nach Wahl (siehe unten) dazu unsere drei hausgemachten Saucen			

Entrecôte vom Schweizer Rind

Entrecôte	200 g	CHF	39.50
Leist-Gemüse Beilage nach Wahl (siehe unten) dazu unsere drei hausgemachten Saucen			

Black Angus Entrecôte

Black Angus Entrecôte	200 g	CHF	41.50
Leist-Gemüse	300 g	CHF	51.50
Beilage nach Wahl (siehe unten) dazu unsere drei hausgemachten Saucen			

Black Angus Filet

Zartes Rinds-Filet	150 g	CHF	42.50
Leist-Gemüse	200 g	CHF	49.50
Beilage nach Wahl (siehe unten) dazu unsere drei hausgemachten Saucen			

Stärkebeilagen:

Pommes Frites, Röstini, Nüdeli, Tri-Colore-Reis,
Country Cuts oder Baked Potato mit Sour-Cream

Saucen: Kräuterbutter, Barbecue und Sour-Cream



Black Angus Rind – Unsere zarte Hausspezialität

Das Argentinische Black Angus Rind zeichnet sich durch seine hochwertige und stets gleichbleibende Qualität aus. Die Rinder leben in Bewegungsfreiheit in der nahrhaften Grassteppen-Landschaft Argentiniens. Durch die milden und konstanten argentinischen Klimaverhältnisse, die weitläufige Bewegung und die natürliche Ernährung erleben Geniesser einen saftigen und sehr zarten Fleischgenuss.

Schweinssteak

Schweinssteak	200 g	CHF	29.50
Leist-Gemüse			
Beilage nach Wahl (siehe unten)			
dazu unsere drei hausgemachten Saucen			

Kalbs-Schweinswurst-Schnägg

Frutigtaler Wurst-Schnägg "vom Hämi"	ca. 180 g	CHF	22.00
Leist-Gemüse			
Beilage nach Wahl (siehe unten)			
dazu unsere drei hausgemachten Saucen			

Trutensteak

Hausmariniertes Trutensteak	150 g	CHF	25.50
Leist-Gemüse	200 g	CHF	29.50
Beilage nach Wahl (siehe unten)			
dazu unsere drei hausgemachten Saucen			

Lachs

Lachstranche in Kräuterschaum		CHF	34.00
Leist-Gemüse			
Beilage nach Wahl (siehe unten)			

Stärkebeilagen:

Pommes Frites, Röstini, Nüdeli, Tri-Colore-Reis,
Country Cuts oder Baked Potato mit Sour-Cream

Saucen: Kräuterbutter, Barbecue und Sour-Cream

Fleischdeklaration:

Schwein, Kalbs-Schweinswurst-Schnägg: Schweiz | Truten: Frankreich/Deutschland

Lachs: Norwegen (zucht) | Pferd: Spanien/Frankreich

Black Angus Rind: Argentinien*

*Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

SUNNTIG-MITTAGS-HIT

Restaurant



Peter's Grillhouse

Rahmschnitzel

Schweinsschnitzel 180g
mit Rahmsauce
Nüdeli oder Pommes Frites

mit Leist-Gemüse CHF 28.50
mit Pfirsich und Rahm CHF 27.00

Vegetarische Gerichte



Stellen Sie sich Ihren Salat am Büffet selber zusammen

Grosser Salatteller CHF 19.50

Bunter Gemüseteller

Verschiedene Gemüse, dazu
Baked Potato mit Sour Cream CHF 21.50

Portion Stärkebeilage

Pommes Frites, Country Cuts,
Röstini, Nüdeli, Tri-Colore-Reis CHF 6.00

Baked Potato mit Sour-Cream CHF 7.50

Vegetarische Feuerspieße

Siehe Angebot Feuerspiess...

Frutigtaler Tofu

Grillierter Frutigtaler Tofu CHF 27.00
Leist-Gemüse
Beilage nach Wahl
dazu unsere drei hausgemachten Saucen

Stärkebeilagen:

Pommes Frites, Röstini, Nüdeli, Tri-Colore-Reis,
Country Cuts oder Baked Potato mit Sour-Cream

Saucen: Kräuterbutter, Barbecue und Sour-Cream

Herbst-Teller (vegetarisch)

hausgemachte Butterspätzli mit Wildrahmsauce,
Rotkraut mit glasierten Kastanien,
Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren CHF 28.50



Saisonal.....WILD.....



Gämspfeffer „Jägerart“

von unseren Jagdfreunden...
mit hausgemachten Butterspätzli,
Rotkraut mit glasierten Kastanien,
Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren

CHF 36.50

Gämsrücken an Wildrahmsauce

«äs het solangs het.....»

von unseren Jagdfreunden...
mit hausgemachten Butterspätzli,
Rotkraut mit glasierten Kastanien,
Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren

CHF 49.50

Rehschnitzel „Mirza“

an Wildrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzli,
Rotkraut mit glasierten Kastanien,
Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren

CHF 39.50

Rehrücken an Wildrahmsauce

mit hausgemachten Butterspätzli,
Rotkraut mit glasierten Kastanien,
Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren

CHF 49.50

Herbst-Teller (vegetarisch)

hausgemachte Butterspätzli mit Wildrahmsauce,
Rotkraut mit glasierten Kastanien,
Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren

CHF 28.50

Süss & fein



Brownies

Hausgemachte Brownies mit Schokoladensauce und Vanilleglacé	CHF	12.50
--	-----	-------

Vermicelles

halbe Portion	CHF	9.50
ganze Portion	CHF	11.50

Coupe Nesselrode

halbe Portion	CHF	11.50
ganze Portion	CHF	13.50

Ämmitaler Meringue

Grosse Ämmitaler Meringue mit Rahm normale Portion, 1 Stück	CHF	9.50
sehr grosse Portion, 2 Stück	CHF	13.00
Glacé dazu, pro Kugel	CHF	3.00

Diverse Glacésorten

1 Kugel	CHF	4.00
Ab 2 Kugeln	CHF	3.50
Rahmzuschlag	CHF	1.50

Weiteres Angebot nach unserer Glacékarte

Die 4 Garstufen



bleu rare stark blutig	Das Fleisch wird kräftig angebraten, es erreicht eine Kerntemperatur von ca. 45 °C und ist damit noch roh. Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot.
saignant medium rare blutig	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass der Kern auf ca. 55° C kommt. Er erscheint dadurch blutig. Der austretende Fleischsaft ist rötlich.
à point medium rosa	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze „auf den Punkt“ gegart. Die Kerntemperatur beträgt ca. 60° C und ist von innen nach aussen gleichmässig rosa gefärbt, wie die Farbe des Fleischsaftes.
bien cuit well done gut durch	Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam gebraten. Der Kern weist eine Temperatur von ca. 70° C auf. Er ist nur noch ganz leicht rosa und der austretende Fleischsaft ist klar.

Preise

inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten

Angebot

solange Vorrat

Allergien/
Intoleranzen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.