



Restaurant Adler

Herzlich willkommen

Liebe Gäste und Besucher von Stein am Rhein,
wir freuen uns sehr, dass Sie heute den Weg zu uns
ins Restaurant Adler gefunden haben.

Das Restaurant ist schon seit vielen Jahren
im Besitz der Brauerei Falken Schaffhausen.
Von Juni bis September 1956 wurde die wunderschöne Front im
Auftrag der Brauerei durch Alois Carigiet aufwändig bemalt.

Unser Restaurant verfügt über 50 Sitzplätze,
im ersten Stock verfügen wir über einen weiteren separaten Saal
mit weiteren 50 Sitzplätzen. Im Sommer verwöhnen Sie wir vor herrlicher
Kulisse direkt am Rathausplatz auf unserer Terrasse, welche
ebenfalls rund 50 Sitzplätze bietet.

Auf Wunsch stellen wir ihnen diese Räumlichkeiten
gerne für Apéros, Geburtstagsfeiern oder ähnlichen
Veranstaltungen zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
im Restaurant Adler und in Stein am Rhein,
und freuen uns, Sie bald wieder begrüßen zu dürfen.

Ihre Gastgeber-Familie Boban und Marina Djuric und das Team

Adresse: Rathausplatz 2, CH-8260 Stein am Rhein
Telefon +41 (0) 52-741 22 92
www.adler-steinamrhein.ch
info@adler-steinamrhein.ch

Unser Schweizer Fleisch beziehen wir vom Top CC Diessenhofen und kann je nach Herkunft mit Antibiotika
und Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Wir kennen Ihre Allergien nicht und können uns daher auch nicht für diese verantwortlich zeichnen. Sollten
Sie bekannte Allergien haben, sprechen Sie mit unserem Personal. Es berät Sie gerne bezüglich
Nahrungsmittelallergien.



Restaurant Adler

Suppen

Tomatensuppe	Fr. 7.50
Ungarische Gulaschsuppe	Fr. 9.50
Bündner Gerstensuppe	Fr. 9.50

Salate

Verschiedene Blattsalate	Fr. 9.50
Verschiedene Blattsalate (klein)	Fr. 8.50
Buntgemischter Salat	Fr. 10.50
Buntgemischter Salat (klein)	Fr. 9.50
Carigiet-Salat	Fr. 13.50
Verschiedene Blattsalate mit Speck- und Brotwürfeli	

Kalte Teller

Buntgemischter Salatteller	Fr. 15.50
Wurstsalat garniert	Fr. 16.50
Wurstsalat einfach	Fr. 10.50
Wurstkäse-Salat garniert	Fr. 18.50
Wurstkäse-Salat einfach	Fr. 12.50
Adler-Teller	Fr. 19.50
mit Salami, Schinken, Käse und Speck	



Restaurant Adler

Der Küchenchef empfiehlt!

Vom Schwein:

Schweinssteak an Morchelsauce
mit Butternudeln Fr. 32.50

Cordon Bleu (Schwein)
mit Pommes frites und Saisongemüse Fr. 31.50

Zartes Schweinsteak
Kräuterbutter, feines Gemüse,
Pommes frites Fr. 29.50

Klostersteak mit Feuersauce
(sehr scharf)
(Pepperoni, Pepperoncini, Paprika, Champignons) mit Nudeln Fr. 32.50

Schweinssteak «Madagaskar»
mit rassisger Pfeffersauce und Reis Fr. 31.50

Walliser Schnitzel
Schweineschnitzel, mit Tomaten belegt
und mit Käse überbacken, serviert mit Rösti Fr. 27.50

Geschnetzeltes vom Schwein
mit Champignon-Rahmsauce und Rösti Fr. 27.50

Schweine-Schnitzel, paniert
mit Gemüse und Pommes-frites Fr. 27.50

Fitnesssteller
Zartes Schweinssteak mit Knoblauchbutter,
serviert auf buntgemischtem Salat Fr. 29.50

Knusperliteller (vom Huhn)
Gebackene Pouletflügeli und Calamares,
serviert auf buntgemischtem Salat, Tartaresauce Fr. 25.50



Restaurant Adler

Vom Kalb:

Kalbsleberli (Veneto) Mit Butterrösti	Fr. 30.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Champignon-Rahmsauce und Rösti	Fr. 32.50
Kalbs-Cordon Bleu mit Pommes frites und Saisongemüse	Fr. 42.00
Zarte Schnitzel vom Kalb, paniert mit Gemüse und Pommes-frites	Fr. 38.50
Fitnesssteller vom Kalb 2 Zarte Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter, serviert auf buntgemischtem Salat	Fr. 38.50

Unser Schweizer Fleisch beziehen wir vom Top CC Diessenhofen



Restaurant Adler

Röstispezialitäten

Seit 30 Jahren beliebt und bekannt!

Rösti-Trio mit Schinken und Käse, mit Tomaten und Käse, mit Felchenfilet und Mandeln bestreut	Fr. 22.50
Tessiner -Rösti mit Schweineschnitzel und mit Gorgonzola überbacken	Fr. 24.50
Schaffhauser-Rösti mit gebackenen Felchenfilets und Mandeln bestreut	Fr. 23.50
Bündner-Rösti mit gebratenen Speckscheiben und 2 Spiegeleiern	Fr. 21.50
Äpler-Rösti mit Zwiebeln- und Speckwürfeli und Parmesan bestreut	Fr. 19.50
Haus-Rösti mit Schinken und mit Käse überbacken	Fr. 19.50
Walliser-Rösti mit Tomaten und Käse überbacken	Fr. 19.50
Aargauer-Rösti mit Saisongemüsen belegt und mit Käse überbacken	Fr. 20.50
St. Galler-Rösti mit Wurstscheiben belegt und mit Käse überbacken	Fr. 20.50
Rösti Hawaii Mit Schinken und Ananas und Käse überbacken	Fr. 20.50



Restaurant Adler

Fischspezialitäten

Gemischter Fischsteller Kretzer-, Egli-, Zander- und Felchenfilets gebacken, serviert mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln	Fr. 36.50
Unterseesteller Zander-, Egli- und Felchenfilets mit Butter gebraten, Saisongemüse, Sauce Tartare und Salzkartoffeln	Fr. 38.50
Kretzer im Chörbli Ganze Eglifische gebacken, serviert mit Sauce Tartare und grünem Salat	Fr. 35.50
Eglifilets meunières Eglifilets mit Butter gebraten, Mandeln und Salzkartoffeln	Fr. 36.50
	für Senioren Fr. 30.50
Zanderfilets «Orientale» Gebratene Zanderfilets mit Currysauce und Früchten garniert, Reis	Fr. 35.50
Felchenfilets «Provençale» mit Butter und provinzialischen Kräutern gebraten, Salzkartoffeln	Fr. 27.50
Fitnesssteller «felchen» Felchenfilets mit Butter gebraten, serviert auf buntgemischtem Salat	Fr. 27.50
Fisch-Knusperli mit Salzkartoffeln & Spinat, Tartarsauce <u>oder</u> als Fitnesssteller mit buntgemischtem Salat und Melone	Fr. 24.50



Restaurant Adler

Käsefondue

nach unserem alten Hausrezept

Pro Person fr. 26.50

Zu unserem Fondue servieren wir Ihnen gerne eine gute Flasche Wein, zum Beispiel:

St.Saphorin «la Rionda»

7,5 dl fr. 37.–





Restaurant Adler

Weinkarte

Offene Weissweine	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Steiner Blanc de noir	Fr. 4.90	Fr. 9.60	Fr. 14.40	Fr. 23.50
Steiner Müller Thurgau (Florin)	Fr. 4.90	Fr. 9.60	Fr. 14.40	Fr. 23.50
Steiner Riesling x Silvaner	Fr. 4.00	Fr. 7.80	Fr. 11.70	Fr. 19.50
Fendant aus dem Wallis	Fr. 4.00	Fr. 7.80	Fr. 11.70	Fr. 19.50
Féchy, Westschweiz	Fr. 4.10	Fr. 8.20	Fr. 12.30	Fr. 20.50
St. Saphorin	Fr. 4.90	Fr. 9.60	Fr. 14.40	Fr. 24.-
Épesses	Fr. 4.50	Fr. 8.80	Fr. 13.20	Fr. 22.-

Offene Rotweine

Steiner Blauburgunder	Fr. 4.00	Fr. 7.80	Fr. 11.70	Fr. 19.50
Dôle aus dem Wallis	Fr. 4.00	Fr. 7.80	Fr. 11.70	Fr. 19.50
Rioja El Coto, Spanien	Fr. 4.30	Fr. 8.40	Fr. 12.60	Fr. 21.00
Cabernet Sauvignon, Chile	Fr. 4.00	Fr. 7.80	Fr. 11.70	Fr. 19.50
Merlot del Piave, Italien	Fr. 3.60	Fr. 7.-	Fr. 10.50	Fr. 17.50

Offene Roséweine

Steiner Rose	Fr. 4.00	Fr. 7.80	Fr. 11.70	Fr. 19.50
Oil de Petrix, Westschweiz	Fr. 4.30	Fr. 8.40	Fr. 12.60	Fr. 21.00

Weinschorle, süss oder sauer Fr. 5.50



Restaurant Adler

Weinkarte

Flaschenweine weiss, 75 cl

Steiner Riesling x Sylvaner, Fr. 36.-
Böhni, Stein am Rhein

Steiner Chardonnay, Fr. 48.-
Barrique, Jack Kienast Hemishofen

St. Saphorin „La Rionde“, Fr. 38.-
Fonjallaz S.A., Eppesses, 12 %

Pinot Blanc, Fr. 37.-
Schaffhauser AOC, 13,5%

Seyval Blanc Fr. 42.-
Schaffhauser AOC, GVS Schaffhausen 12,5%

Flaschenweine rosé, 75 cl

Steiner Rosé Fr. 36.-
GVS, Schaffhausen



Restaurant Adler

Flaschenweine rot, 75 cl

Steiner Blauburgunder, Franz Zimmermann, Hemishofen	Fr. 38.-
Steiner Blauburgunder, Böhni, Stein am Rhein	Fr. 38.-
Steiner Goldsiegel, Pinot Noir, Steiner AOC, 13,2%	Fr. 38.-
Dôle, Coteaux de Sierre, Wallis, Schweiz, 13%	Fr. 38.-
Amarone della Valpolicella, Venetien, Italien, 15%	Fr. 62.-
Rioja «El Coto», Spanien, 12,5%	Fr. 36.-
Spätlese vom „Eselsbrünneli“ Vollreife Blauburgunder, ausgereift im Holzfass	Fr. 45.-
Steiner « Zur Burg », Steiner AOC Cuvée, GVS Schaffhausen, 13,5%	Fr. 38.-
Primitivo «Primoduca», Primitivo di Manduria., 14%	Fr. 36.-



Restaurant Adler

Aperitifs/Bitters 15–45%, 4 cl

Portwein			Fr. 5.50
Cynar, Campari, Martini weiss			Fr. 6.00
Ramazotti, Appenzeller			Fr. 6.00
Fernet Branca, Pernod/Pastis/Ricard, 2 cl			Fr. 6.00
Cüpli Prosecco, 10 cl			Fr. 7.50
Aperol Spritz			Fr. 10.50



Obst- und Gemüsesäfte

Traubensaft, rot			Fr. 4.50
Tomatensaft, Orangensaft			Fr. 4.50
Möhl-Apfelwein, naturtrüb (mit od. ohne Alkohol)			Fr. 5.50

Biere im Offenausschank

	20 cl	30 cl	50 cl
Falken Lagerbier	Fr. 3.00	Fr. 4.00	Fr. 5.50

Flaschenbiere

Falken Lagerbier			Fr. 5.50
Falken Spezli (mit Alkohol oder alkoholfrei)			Fr. 4.50
Falken 2,8			Fr. 5.50
Falken alkoholfrei			Fr. 5.50
Falken Hefeweissbier			Fr. 6.50

Spirituosen 2 cl

Obstester, Kräuter	40%	Fr. 4.50
Zwetschgen, Kirsch	40%	Fr. 4.50
Sljivovica (die gelbe Wespe)	45%	Fr. 5.50
Grappa, Williams	40%	Fr. 5.50
Grappa Brunello	42%	Fr. 7.50
Cognac Bisquit, Calvados Morin	40%	Fr. 7.00
Vielles Prunes Fassbind	40%	Fr. 7.00
Cointreau	40%	Fr. 7.00
Amaretto	28%	Fr. 7.00
Wodka <u>4 cl</u>	40%	Fr. 7.00
Whisky <u>4 cl</u>	40%	Fr. 7.00
Gin <u>4 cl</u>	37,5%	Fr. 7.00
Bacardi <u>4 cl</u>	37,5%	Fr. 7.00
Mineralzuschlag für Longdrinks		Fr. 2.50





Restaurant Adler

Mineralwasser, offen	20 cl	30 cl	50 cl
Cola, Elmer-Citro, Rivella rot	Fr. 3.00	Fr. 4.00	Fr. 5.00
Möhl-Apfelschorle, Mineralwasser	Fr. 3.00	Fr. 4.00	Fr. 5.00
Eistee	Fr. 3.00	Fr. 4.00	Fr. 5.00

Mineralwasser-fläschi	20 cl	33 cl	50 cl
Mineralwasser ohne Kohlensäure			Fr. 5.50
Mineralwasser mit Kohlensäure, Henniez classic/silence		Fr. 4.50	Fr. 5.50
Rivella rot, blau oder grün		Fr. 4.50	
Cola, Cola light		Fr. 4.50	
Möhl-Apfelsaft		Fr. 4.50	
Schweppes-Tonic oder Bitter-Lemon	Fr. 4.00		

Warme Getränke

Kaffee crème, Espresso	Fr. 4.00
Doppelter Espresso, Kaffee, Schokolade mélange	Fr. 7.00
Cappuccino, Milchkaffee	Fr. 4.50
Latte Macchiato	Fr. 5.50
Ovomaltine, dampferhitzt oder kalt	Fr. 4.50
Schokolade, dampferhitzt oder kalt	Fr. 4.50
Milch, 30 cl, dampferhitzt oder kalt	Fr. 4.00
Schwarztee, Hagebuttentee, Kamillentee	Fr. 4.00
Pfefferminztee, Lindenblütentee	Fr. 4.00
Rum-, Apfel- oder Orangenpunsch (ohne Alkohol)	Fr. 4.00
Jagertee, Glühwein (mit Alkohol)	Fr. 5.50
Schwarztee mit Rum, 2 cl	Fr. 6.50
Kaffee fertig oder luz mit Obsttrester, 2 cl	Fr. 6.00
Kaffee fertig oder luz mit Kräuter, 2 cl	Fr. 6.00
Kaffee fertig oder luz mit Zwetschgen, 2 cl	Fr. 6.00
Kaffee Coretto Grappa, 1 cl	Fr. 6.00
Kaffee Coretto Vecchia Romagna, 1 cl	Fr. 6.00



Kaffeespezialitäten

Adler-Kaffee mit Aprikosenschnaps und Rahm	Fr. 8.50
Italian Coffee mit Amaretto, 2 cl, Schlagrahm	Fr. 9.50
French Coffee mit Cointreau, 2 cl, Schlagrahm	Fr. 9.50
Irish Coffee mit Whisky, 2 cl, Schlagrahm	Fr. 9.50