



Viele Köstlichkeiten wären das ganze Jahr verfügbar. Mit unserer saisonalen Speisekarte nehmen wir aber - soweit dies möglich und sinnvoll ist - Rücksicht auf Jahreszeiten, Transportwege und eine natürliche Produktion.

Unsere wichtigsten Lieferanten sind:

Fleisch und Wurst:

**Natürlich...** servieren wir Ihnen ausschliesslich bestes Fleisch + Goldwürscht in **Jenzer-Natura-Qualität** (= bestes Schweizer Fleisch, traditionell gelagert, von Tieren aus besonders artgerechter Tierhaltung: BIO, AGRI-NATURA, IP-Suisse, BTS)

Ausnahme: das Tartar Fleisch beziehen wir nicht aus der Metzgerei Jenzer. Wir verwenden aber auch hier ausschliesslich bestes Schweizer Rindfleisch

Brot/Backwaren:

Bäckerei Buchmann, Münchenstein

Pasta:

Pasta Huus, Reinach

Glacé:

Dream of Ice, Allschwil

Wein:

Simmendinger, Arlesheim

Liechti Weine, Basel

Bier:

2010 ArliBrau, Arlesheim

Warteck, Basel

Kennen Sie ein regionales Qualitätsprodukt, welches wir im Adler anbieten sollten?

Kommen Sie auf uns zu. Wir freuen uns auf Ihre Vorschläge.

Den Adler in Arlesheim gibt es seit dem 19. Jahrhundert. 2011 wurde das historische Haus sanft renoviert und mit frischem Wind neu zum Leben erweckt. Das Haus befindet sich im Zentrum von Arlesheim und ist ein lebendiger Treffpunkt für Familien und Freunde oder einfach alle, die geniessen möchten.

Auf Wunsch ändert unser Küchenchef für Sie gerne ein Gericht von unserer Karte auf gluten- oder laktosefreie Zubereitung ab.



## Restaurant Adler

Im Herzen von Arlesheim  
begrüssst Sie das Adler-Team  
mit saisonaler Küche und Hausspezialitäten

**Montag bis Freitag 11:30 bis 14:00 und 17:00 bis Feierabend**  
**Warme Küche: 11.30 bis 13.30 und 18:00 bis 21:30**  
Auf Wunsch sind wir gerne auch ausserhalb dieser Zeiten für Sie da.

Gerne öffnen wir unser Restaurant  
für Ihren grösseren Anlass an einem Samstag oder Sonntag.



## Vorspeisen

Saisonsalat		Fr.	8.50
Rindstartar	klein	Fr.	19.50
(bestes CH-Rindfleisch)	gross	Fr.	28.50
Salatbouquet mit Baumnüssen, eingelegten Feigen und Zitrus- Agavensaft-Dressing		Fr.	10.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons		Fr.	12.50
Wildschwein-Medaillons auf Kürbispüree und Zwetschgen-Coulis		Fr.	16.00

## Suppen

Tagessuppe		Fr.	6.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen		Fr.	9.50
Miso-Suppe mit Shiitakepilzen, Ingwer, Lauch und Saiblings-Streifen		Fr.	11.50

## Vegetarisch und Vegan

Dattel-Lauchravioli an Rosmarinbutter	klein	Fr.	17.50
	gross	Fr.	22.50
Kürbispfanne mit Baumnüssen, Eierschwämmli, Feigen und Lauch		Fr.	25.50

## Fisch

Saiblingsfilet gebraten (Bio, aus Schweizer Zucht) Mit Kürbisragout, Eierschwämmli und Spätzli		Fr.	35.00
---	--	-----	-------



## Rösti Variationen

Gemüse-Rösti	Fr.	19.50
mit Speck	Fr.	22.00
Rösti mit Kalbsschnitzel und Eierschwämmli	Fr.	32.50
Rösti mit Rauchlachs und Crème-fraîche Dip	Fr.	26.50

## Hauptspeisen

Wildschweinpfeffer mit Spätzli, Rotkraut und Preiselbeerapfel	Fr.	30.50
Rehschnitzel an Schoko-Chilisaucе mit Dattel-Lauchravioli und gedünstetem Wirz	Fr.	39.00
Gebratene Entenbrust an Portweinsauce mit Rotkraut und Kürbispüree	Fr.	29.50

## Adler Küchenempfehlung

Braumeister-Salat (Wurst-Käsesalat) mit diversen Salaten	Fr.	19.50
mit Pommes-Frites	Fr.	21.50
Hausgemachter „Adler“- Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr.	23.50
Kalbsleber mit Rösti, Jus und Calvados Äpfel	Fr.	31.00
Cordon-Bleu vom Kalb mit Pommes Frites und Gemüse	Fr.	36.50
Adler Burger mit Rindfleischpattie, Cheddar, Speck, Coleslaw-Salat und BBQ Sauce	Fr.	26.50
Veganer Burger mit einem Amaranthpattie und Kohl-Karottensalat	Fr.	23.50