

HERZLICH  
WILLKOMMEN IM  
RESTAURANT NEUER ADLER



Geniessen Sie unsere exzellente Küche mit einem feinen  
TropfenWein im gemütlichen Restaurant Neuer Adler in  
Kägiswil.

Lassen Sie sich verführen von unseren saisonalen und  
mit regionalen Produkten zubereiteten Spezialitäten.

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen und  
bedankenuns für Ihre Treue zu unserem Hause.

Restaurant Neuer Adler

Marlene und Vincenzo Mancuso mit Team



## VORSPEISEN

«Adler-Plättli» Rohschinken, Salami, Speck, Alpkäse	kl. 19.90	gr. 26.90
Geräucherter Lachs garniert mit frischem Blattsalat an Honig-Senfsauce mit Toast-Brot	kl. 16.90	gr. 24.90
Rindstatar (70g oder 140g) serviert mit Toast, Butter und kleinem Salatbouquet	kl. 19.90	gr. 29.90
Knoblauchbrot mit frischen Tomaten	kl. 7.90	gr. 9.90
Obwaldner Käse-Teller	kl. 17.90	gr. 23.90

## SALATE

Nüsslisalat (Ei und Speck)	12.90
Grüner Salat	7.90
Gemischter Salat	9.90
Grosser gemischter Salatteller mit Ei	16.90
Insalata Caprese (Büffelmozzarella und Tomatenscheiben)	13.90

## SUPPEN

Tagessuppe (jeden Tag frisch und hausgemacht)	9.00
Flädlesuppe	10.00
Bündner Gerstensuppe	12.90



## HAUPTGERICHTE

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes und Gemüse		26.90
Schweinsschnitzel an einer Pilzrahmsauce mit Pommes und Gemüse		26.90
Kalbsgeschnetzeltes «Klassiker» mit Champignons-Rahmsauce, knusprige Rösti und Gemüse garnitur	kl. 36.50	gr. 39.50
Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Raclette-Käse gefüllt mit Pommes und Gemüse		33.00
XXL Cordon bleu vom Kalb (500g) mit Rohschinken und Raclette-Käse gefüllt mit Pommes und Gemüse (für 2 Personen)		82.00
Rindsfilet an grüner Pfeffersauce mit Nudeln und Gemüse		48.00

## UNSERE KLASSIKER

Adler Teller - Poulet knusprig mit Pommes	halbes Poulet	23.90
	ganzes Poulet	29.90
Klassiker Sauce (Rahmbutter-Sauce)		
Pikante Sauce (Rahmbutter-Chili-Sauce)		
Kalbs- oder Schweinsbratwurst mit Zwiebel-Sauce/Senf		13.50
mit knuspriger Rösti		19.50

Für Menuänderungen berechnen wir CHF 3.00 Aufpreis.



## GRILL-SPEZIALITÄTEN

Fitnessteller	
mit Kalbsschnitzel	29.90
mit Schweinssteak	26.90
mit Pouletbrust	26.90
Angus-Rindsentrecôte (220g) mit «Café de Paris-Sauce» dazu Gemüse und Beilagen nach Wahl	44.00
Beilagen	
Röstikroketten	6.00
Pommes	6.00
Nudeln	6.00
Trockenreis	6.00

## FISCHE

Egli-Knusperli mit Pommes oder Salat, dazu Tartar-Sauce	29.00
Riesencrevetten an Cognac-Sauce mit Reis und Gemüse	39.90

Für Menuänderungen berechnen wir CHF 3.00 Aufpreis.



## RUSTIKAL

Stanserhörnli mit gehacktem Rindfleisch	19.00
Äplermagronen mit Zwiebeln, Käserahm-Sauce und Kartoffeln, dazu Apfelmus	19.00
Makkaroni an Steinpilz-Rahmsauce	22.00
Wurst-Käsesalat	19.90
Obwaldner Wurstsalat	17.90
Käseschnitte mit würzigem Käse	17.90
Käseschnitte mit Schinken, Tomaten und Spiegelei	21.90

## RÖSTI-SPEZIALITÄTEN

Rösti nature	8.90
Brünig-Rösti mit Schinken, Spiegelei und Käse überbacken	18.90
Obwaldner Rösti mit Schinken, Steinpilzen, Spiegelei und Käse überbacken	21.90
Berg-Rösti mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei und Käse überbacken	19.90

## VEGETARISCH

Spinat-Ravioli mit Butter und Salbei	22.90
Gemüse-Teller	18.90
Vegi-Rösti mit Pilzen, Tomaten und Käse überbacken	18.90

Für Menuänderungen berechnen wir CHF 3.00 Aufpreis.



## PIZZA

4 Formaggi	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Raclettekäse, Parmigiano, Oregano	22.00
4 Stagioni	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Peperoni, Artischocken, Oregano	22.00
Al Salmone	Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs, Spinat, Oregano	21.00
Al Tonno	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Oregano	20.00
Adler	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola, Pouletfleisch, Oregano	22.00
Calzone Sorpresa	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei	22.00
Carbonara	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei, Oregano	21.00
Castellana	Tomaten, Mozzarella, Salami, Zwiebeln, Oregano	19.00
Del Ghiottone	Tomaten, Mozzarella, Salami, Pouletfleisch, Oregano	22.00
Della Casa	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Knoblauch, Oregano	20.00
Diavola	Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Knoblauch, Oliven	21.00
Fantasia	Tomaten, Mozzarella und mit viel Fantasie unseres Pizzaiolos, Oregano	24.00
Frutti di Mare	Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte	23.00



✧ Funghi		
	Tomaten, Mozzarella, Pilze, Oregano	19.00
✧ Funghi Porcini		
	Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Knoblauch, Oregano	22.00
✧ Gorgonzola		
	Tomaten, Gorgonzola, Oregano	19.00
Hawaii		
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	20.00
✧ Margherita		
	Tomaten, Mozzarella, Oregano	16.00
Napoli		
	Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano	19.00
Parma		
	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola	23.00
• Peppino		
	Tomaten, Mozzarella, pikanter Salsiz, Artischocken, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	20.00
Veneziana		
	Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs, Zwiebeln, Mascarpone, Oregano	22.00
• Pilatus		
	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck, scharfer Salami, Steinpilze, Oregano	24.00
Prosciutto		
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	19.00
Prosciutto e Funghi		
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oregano	20.00
Siciliana		
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Kapern, Oregano	20.00





- Capricciosa  
Tomaten, Mozzarella, pikanter Salsiz, Schinken, Champignons, Oregano 20.00
  
- Toscana  
Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei, Spinat, Oregano 21.00
  
- Saporita  
Tomaten, Mozzarella, Speck, Salami, Kapern, Oliven, Oregano 20.00
  
- ✧ Vegetariana  
Tomaten, Mozzarella, Saisongemüse, Oregano 19.00
  
- Zia Teresa  
Tomaten, Mozzarella, Salami, Speck, Zwiebeln, Oregano 20.00
  
- Calabrese  
Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Parmigiano, Oregano 22.00
  
- Romana  
Mozzarella, Rucola, frische Tomaten, Parmigiano,  
Parmaschinken, Oregano 24.00
  
- Kleine Portion CHF 3.- günstiger  
Zusatzbeilagen CHF 3.- mehr
  
- Scharfe Gerichte
- ✧ Vegetarische Gerichte



# URSPRUNGSDEKLARATION

Unsere Lieferanten

Eier Frunz Josef, Kägiswil

Gemüse Mundo AG, Prodega AG

Käse Schnider, Giswil

Fleisch Stutzer und Flüeler Kerns, Prodega AG, Merat AG

Fisch Bianchi AG, Merat AG

Mehl, Konserven und Pizza-Produkte Caporaso AG

Herkunft Fisch (Schweiz/Italien)

Egli, Zander und Forellen

Herkunft Fleisch

Kalb Schweiz

Rind Schweiz, Argentinien\*\*, Australien\*\*, Irland\*

Lamm Schweiz, Australien\*\*

Wild Schweiz, Australien\*\*, Frankreich\*

Kaninchen Schweiz, Ungarn\*, Frankreich\*

Poulet Schweiz, Frankreich\*, Ungarn\*

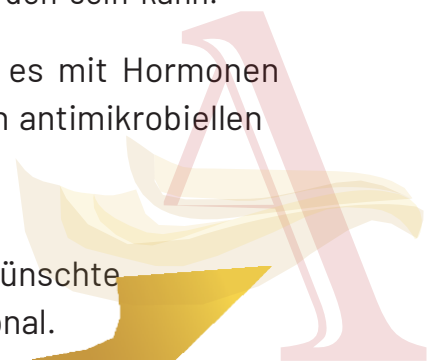
Schwein Schweiz

Schinken und Salami Schweiz, Italien\*

\* es ist nicht mit absoluter Sicherheit auszuschliessen, dass es mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein kann.

\*\* es ist nicht mit absoluter Sicherheit auszuschliessen, dass es mit Hormonen als Leistungsförderer oder mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein kann.

Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, wenden Sie sich an unser Personal.



## GETRÄNKE IM OFFENAUSSCHANK

	2 dl	3 dl	5 dl
Coca Cola	3.30	3.90	4.90
Nestea	3.30	3.90	4.90
Fanta-Orange	3.30	3.90	4.90
Citro	3.30	3.90	4.90
Orangenmost	3.30	3.90	4.90
Rivella Rot/Blau	3.30	3.90	4.90
Knutwiler Mineralwasser (mit CO <sup>2</sup> )	3.30	3.90	4.90
Sirup	1.00	1.50	
Orangensaft		4.60	
Hahnenwasser	2.00	2.50	

## GETRÄNKE IN FLASCHEN

Coca Cola	33 cl	4.90
Coca Zero	33 cl	4.90
Sanbitter	19 cl	5.50
Rivella Rot/Blau	33 cl	4.90
Tonic Wasser	19 cl	4.90
Knutwiler (ohne und mit)	50 cl	5.60
Süssmost/Apfelschorle	30 cl	4.80
Suure-Most klar (Möhl)	60 cl	5.20
Rhazünser Mineral	1.00l	9.50
Möhl-Saft (alkoholfrei)	50 cl	5.20

## APERITIF

Prosecco Cüpli/Orange	11%	7.50
Moscato d'Asti	5%	7.50
Gespritzter Weisswein	8%	8.50
Aperol Spritz	11%	8.50
Campari/Soda/Orange	23%	8.50
Martini Bianco	16%	8.50
Cynar/Orange	11%	8.50
Americano	16%	9.00
Sanbitter	0%	5.50

## WARME GETRÄNKE

Café Crème/Espresso/Schale	4.40
Doppelter Espresso	5.80
Café Corretto	5.80
Latte Macchiato	4.90
Cappuccino	4.90
Ovomaltine/Chocolate	4.40
Tee (diverse Sorten)	4.00
Café Baileys	9.80
Irish Café	9.80
Kaffee fertig (diverse Sorten)	4.90

## LIKÖRE (2 CL)

Amaretto Saronno	28%	8.00
Sambuca	40%	8.00
Grand Marnier	40%	8.50
Portwein	18%	8.50
Pastis	40%	8.50



## SCHNÄPSE (2 CL)

Grappa Brunello	42%	9.50
Grappa Sibona	40%	7.50
Grappa Berta	42%	14.50
Le Vieille Prune	40%	8.50
Kirsch Fassbind	41%	8.50
Williamine	40%	8.50
Calvados	43%	8.50
Martell Cognac	40%	8.50
Remy Martin	40%	9.00
Vecchia Romagna	40%	8.50
Gin	40%	9.80
Wodka	40%	9.80
Rum Bacardi	37.5%	9.80
Rum Diplomatico	40%	12.00

## WHISKY (4 CL)

Ballantines	40%	9.00
Chivas Regal	40%	10.00
Canadian Bourbon	40%	9.00
Baileys	18%	9.00
Jack Daniels	40%	10.00
Talisker	45%	10.00

## AMARI (4 CL)

Fernet	42%	8.00
Averna	44%	8.00
Appenzeller	29%	8.00
Ramazotti	27%	8.00

## LONG DRINKS

Gin Tonic	11.50
Wodka Tonic/Orange	11.50
Bacardi Cola	11.50
Whisky Cola	11.50

## APPENZELLER BIER FRISCH VOM FASS

Herrgöttli	2 dl	3.60
Stange	3 dl	4.40
Kübel	5 dl	5.30

## FLASCHEN BIER

Feldschlösschen Lager	5 dl	5.60
Appenzeller Lager	5 dl	5.90
Schneider Weisse	5 dl	5.90
Alkoholfrei	3 dl	4.90
Sagres	3 dl	4.40



## WEINE IM OFFENAUSSCHANK

### WEISSWEINE

	2 dl	5 dl
Fechy	10.00	25.00
Epesses	12.00	30.00

### ROTWEINE

	2 dl	5 dl
Merlot	8.00	20.00
Barbera	8.00	20.00

## FLASCHENWEINE 75 CL IM OFFENAUSSCHANK

### WEISSWEINE

	1 dl	7.5 dl
Chateau La freynelle Bordeaux Blanc	7.00	49.00
Heida Du Valais Cave St. Pierre	7.50	54.00
Quinta da Levada (Portugal)	6.00	42.00
Pinot Grigo	5.80	39.00

### ROTWEINE

	1 dl	7.5 dl
Cirò Classico (Flaschenwein des Hauses)	6.00	42.00
Cornalain Cave St. Pierre	8.00	59.00
Amarone La Musa	9.00	63.00
Poggio al Grillo, Bolgheri	7.50	49.00
Merlot del Ticino	7.50	49.00
Mariana (Portugal)	6.50	44.00
Primitivo Salento	6.00	42.00

Darf es etwas Ausgefalleneres sein?  
Verlangen Sie unsere Spezial-Weinkarte.

