



ADLER
LANDGASTHOF
KAISERAUGST

Menü Wine & Dine vom 31. Oktober 2026

Amuse Bouche

Wolfsbarschfilet gebraten
auf lauwarmen Fenchel-Orangensalat mit
Pinienkernen

Vegi: statt Fisch Burratina

Steinpilzravioli an leichter
Speckrahmsauce

Vegi: do. ohne Speck

Tagliata mit Kräuterjus
Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Vegi: Pecorino-Flan mit Birne
Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Tiramisu al Vin Santo mit Cantuccini