

## **Adler-Gschichtä**

Aecht-Schwyz isch Trumpf im Januar im Adler  
Alte Schwyzer Spezialitäten neu interpretiert  
Suure Mockä, Kutteln, Hafechabis usw.  
Als Finale überraschen wir Sie mit unserem legendären  
Buure-Metzgete Buffet im Adler

Am

25. und 26. Januar und

31. Januar und 1./2. Februar ab 18.30h

Kommen Sie direkt in die Küche zu Blut- und Leberwüstli, Speck  
Gnagi oder Ofetori, Chässuppe und Aelplermagronen  
Alles umrahmt mit musikalischen Einlagen der Familie Windlin  
Preis pro Person Sfr. 65.00

Reservieren Sie rechtzeitig, es lohnt sich

Im Februar verwöhnt Sie unser Gastkoch Andrea Civitaresè  
mit Spezialitäten aus dem Piemont  
Gemiessen Sie die authentische Küche Norditaliens

Wein-Käse-Brot, unser neuestes Produkt!!

Einen lockeren, ungezwungenen Abend mit auserlesenen  
Weinen, Käse und Brot

Preis pro Person Sfr. 50.00

12. Februar oder 20. Februar ab 18h

Thema Piemont

Zusammen mit Räber Weine aus Merlischachen  
geniessen wir einen interessanten Abend

Das müssen Sie mit uns erleben!

Ab mitte März, zwei Wochen

Adler Küssnacht meets Seedam Plaza Pfäffikon

Schweiz trifft Japan

Erleben Sie neue Geschmäcker und neue Gerichte

Reservationen nehmen wir gerne entgegen unter:  
041 850 10 25

Inge und Daniel Windlin-Zraggen