

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 Leberwürstli, Speck
Gnagi oder Ofetori, Chässuppe und Äplermagronen
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 Civitarese
mit Spezialitäten aus dem Piemont
Geniessen 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