

Winter-Spezialitäten – *Winter specialities*

Nüsslisalat mit Speck und Croûtons <i>Lamb's lettuce salad with bacon and croûtons</i>	15.50
Blattsalat mit Baumnüssen und Randen <i>Mixed leaf salad with walnuts and beetroot</i>	15.50
Hausgemachte Steinpilzcremesuppe <i>Home-made boletus mushroom cream-soup</i>	12.50
Steinpilzravioli mit Proseccosauce <i>Boletus mushroom ravioli with Prosecco sauce</i>	22.50
Grilliertes Kalbssteak mit Steinpilzsauce, serviert mit Spätzli <i>Grilled veal steak in boletus mushroom sauce, served with spaetzli</i>	45.50
Schweinsfilet im Speckmantel mit Cognacsauce, serviert mit Spätzli <i>Pork tenderloin wrapped in bacon with a cognac sauce, served with spaetzli</i>	38.50
Fondue mit Steinpilzen, 200g <i>Boletus mushroom cheese fondue, made with Gruyère and Vacherin cheese from Fribourg, white wine, cherry liquor and garlic, 200g</i>	34.50
Fondue mit schwarzem Trüffel, 200g <i>Cheese fondue with black truffle, made with Gruyère and Vacherin cheese, white wine, cherry liquor and garlic, 200g</i>	39.50

Savour Swiss specialities
at the famous Swiss Chuchi
restaurant and enjoy a
good night's sleep at the
charming Hotel Adler, a
unique three-star-superior
hotel in the middle of
Zurich's old town.

Liebe Gäste

Dear guests

Wir freuen uns, Ihnen Spezialitäten aus unserem einzigartigen Angebot servieren zu dürfen. Für unsere Küche bevorzugen wir Schweizer Lieferanten, wenn möglich aus Zürich und aus der Region.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Die Fleischsorten kommen aus folgenden Ländern:
Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch aus der Schweiz; Poulet aus der Schweiz oder aus Ungarn.

Die Fischarten kommen aus folgenden Ländern:
Lachs: Zucht aus Norwegen / Forelle:
Zucht aus Italien / Egli: Wildfang Deutschland
(FAO27/04/05)

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Die Bezahlung in Euro ist zum Tageskurs inklusive 3% Kommission möglich.

We are pleased to serve a unique selection of Swiss specialities from our kitchen. When sourcing our ingredients, we favour Swiss suppliers, predominantly from around the local Zurich region.

Please ask our service staff for information about any ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances.

Our beef, pork and veal are sourced in Switzerland and our chicken comes from Switzerland and Hungary.

We source farmed fish; our farmed salmon comes from Norway breed, our trout from Italy breed and our perch from Deutschland wild catch fish (FAO27/04/05).

All prices include VAT. Payment in EUR is possible, the daily exchange rate will be used + 3% commission.

1/2 Portion CHF Portion CHF

Vorspeisen–Starters

Verschiedene Blattsalate an French- oder Balsamicosauce 8.50
Leaf salad with French or balsamic dressing

Gemischter Salat an French- oder Balsamicosauce 10.50
Mixed salad with French or balsamic dressing

Capuns in Rahmsauce und mit Käse überbacken 16.50
Capuns gratin and a creamy cheese sauce

+ Speck + Bacon 2.00

Capuns are traditional dumplings from the canton of Grisons, Switzerland. Spaetzli dough are wrapped in chard leaves, before being cooked and served in a traditional sauce.

Bündner Bergteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck und Rohwurst fein geschnitten 17.50 24.50
A selection of finely sliced traditional Swiss cured meats

Schnecken mit Kräuterbutter überbacken (6pcs) 12.50 (12pcs) 21.50
Snails au gratin with herb butter

Hausgemachtes Chnolibrot 9.50
Home-made garlic bread

Suppen–Soups

Kartoffel-Käsesuppe 11.50
Potato and cheese soup

Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube, + 10 Minuten 13.50
Onion soup served with a puff pastry, + 10 minutes

Tomaten-Brot Suppe nach Tessiner Art 10.50
Ticino style tomato-bread soup

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Gericht bestellt werden muss.
We kindly advise that you have to order one meal per person.

*our finest starter
specialities*

1/2 Portion CHF Portion CHF

Vegetarisches – Vegetarian

Traditionelle Pizzoccheri-Buchweizennudeln <i>Traditional buckwheat pasta with vegetables and cheese</i>	18.50	23.50
Gemüseteller mit Kräuterbutter nach Wunsch mit Tofu <i>Vegetable plate with herb butter as desired with Tofu</i>		22.50
Tofu-Curry mit frischem Gemüse im Reisring <i>Tofu curry with fresh vegetables, served in a rice ring</i>		23.50
Klassische Äplermagronen an herzhafter Rahmsauce mit Kartoffeln und Käse, mit Zwiebeln dekoriert und mit Apfelmus serviert <i>Traditional Swiss macaroni in a cream sauce with potatoes and cheese, garnished with onions and served with apple sauce</i>	19.50	23.50
+ Speck + Bacon		4.00
Hausgemachte Spätzli-Pfanne mit frischem Gemüse, einem Schuss Rahm und Käse <i>Home-made spaetzli with fresh vegetables, a dash of cream and cheese</i>	19.50	24.50
+ Speck – Bacon		4.00
Hausgemachte Raclette-Rösti <i>Traditional home-made hash brown au gratin with Raclette cheese</i>		24.50
+ Ananas – Pineapple		3.90
+ Tomaten – Tomato		3.90
+ Spiegeleier – Fried eggs		5.00
Doch Lust auf Fleisch? – Fancy some meat after all?		
+ Bauernschinken – Farmer's ham		5.00
+ Speck – Bacon		4.00

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Gericht bestellt werden muss.

We kindly advise that you have to order one meal per person.

our finest vegetarian
specialities

Fisch–Fish

Lachs mit Weissweinsauce, Salzkartoffel und Spinat 23.50 33.50
Salmon with white wine sauce, boiled potatoes and spinach

Fleisch–Meat

Pouletbrust gefüllt mit Spinat und Frischkäse 34.50
 serviert mit Rotweinsauce, + 10 Minuten
*Chicken breast stuffed with cream cheese and spinach
 served with red wine sauce, + 10 minutes*

Schweinsgeschnetzeltes «Riz Casimir» an Curry Sauce 34.50
Pork ragout with curry sauce and fruit, served in a rice ring

Grilliertes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, 180g 43.50
Grilled beef entrecote with herb butter, 180g

Schweins- oder Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce 28.50
Pork or veal sausage in onion sauce

Kalbs-Cordon bleu 41.50
Breaded veal escalope stuffed with ham and cheese

Kalbsleberli in Butter gebraten 37.50
Veal liver sautéed in butter

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit oder ohne Nierli 41.50
*Zurich-style veal fricassée in a white wine reduction, served
 with or without kidneys*

Geschmorter Rinds-Schulterbraten 38.50
Braised beef shoulder roast



Mit einer Beilage nach Wahl: Gemüse, Pommes frites, Rösti, Reis, Nudeln,
 Röstikroketten, Salzkartoffeln oder hausgemachten Spätzli
*With one choice of side dish: vegetables, French fries, hash brown, rice, pasta,
 roesti croquettes, boiled potatoes or home-made spaetzli*

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Gericht bestellt werden muss.
We kindly advise that you have to order one meal per person.

Käsefondue* – Cheese fondue*

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere Käsefondue
ohne oder mit wenig Alkohol

On request we serve our cheese fondue without or with little alcohol

	pro Portion / Person / CHF per portion / person
Fondue Adler mit gereifteren Käsesorten, 200g <i>Adler's special cheese fondue, made with a mix of aged cheeses, white wine, cherry liquor and garlic, 200g</i>	34.50
Traditionelles Waadtländer Fondue, 200g <i>Traditional Vaudois cheese fondue, made with four cheeses, white wine, cherry liquor and garlic, 200g</i>	29.50
Moitié-Moitié-Fondue, 200g <i>"Half-half Fondue", made with with the most famous Gruyère and Vacherin cheese from Fribourg, white wine, cherry liquor and garlic, 200g</i>	29.50
Fondue mit Schinken und Champignons, 200g <i>Traditional cheese fondue with ham, mushrooms, white wine, cherry liquor and garlic, 200g</i>	32.50
Fondue mit Morcheln, 200g <i>Traditional fondue with morel mushrooms, white wine, cherry liquor and garlic, 200g</i>	38.50
Fondue mit schwarzem Trüffel, 200g <i>Cheese fondue with black truffle, made with Gruyère and Vacherin cheese, white wine, cherry liquor and garlic, 200g</i>	39.50
Lady-Fondue mit Prosecco und Birnengarnitur, 200g <i>Traditional fondue with Prosecco, cherry liquor and garlic garnished with pears, 200g</i>	31.50
Herren-Fondue mit grünem Pfeffer und Senf, 200g <i>Traditional fondue with green pepper, mustard, white wine, cherry liquor and garlic, 200g</i>	30.50
Bauernfondue mit Speck und Pflümli, 200g <i>Traditional fondue with bacon, plum liquor, white wine and garlic, 200g</i>	31.50
Rudolf-Koller-Fondue mit glarner Schabziger Käse, 200g <i>Traditional cheese fondue, made with our traditional mix of cheese, glarner fenugreek cheese, white wine, cherry liquor and garlic, 200g</i>	34.50

Wussten Sie, dass Fondues aus Hartkäse KEINE LACTOSE enthalten?
Einzig unser Adler-Fondue enthält Lactose aus dem Weichkäse.
*Did you know that hard cheese fondues DO NOT contain LACTOSE?
Only our Adler fondue contains lactose due to the soft cheese.*

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Gericht bestellt werden muss.
We kindly advise that you have to order one meal per person.

Das weltberühmte Käsefondue

The world famous cheese fondue

Käsefondue
Cheese fondue



Beilagen – Side dishes

Portion CHF

Baby Kartoffel <i>Steamed baby potatoes</i>	7.00
Gemischtes Dampfgemüse <i>Mixed steamed vegetables</i>	7.00
Gemischte Frischfrüchte <i>Mixed fresh fruit</i>	7.00
Silberzwiebeln, Maiskölbchen, eingelegte Gurken <i>Silverskin onions, baby corn, pickled gherkins</i>	4.50
Geröstete Pouletwürfel, 150g <i>Roasted chunks of chicken, 150g</i>	16.00
Geröstete Rindswürfel, 120g <i>Roasted chunks of beef, 120g</i>	18.50
+ mit Portion glutenfreiem Brot <i>+ with glutenfree bread (per serving)</i>	3.00

Eiskalter Schnaps – Liquors, served ice cold



Willisauer Kirsch * / cherry*	2cl	6.00
Willisauer Pflümli * / yellow plum*	2cl	6.00
Willisauer Zwetschgen ** / blue plum*	2cl	6.00
Willisauer Birnenbrand *** / pear***	2cl	6.00

* 37.5 % vol. ** 40 % vol. *** 50 % vol.

pro Portion / Person / CHF
per portion / person

Raclette*–Raclette*

Raclette nature, 180g <i>Plain cheese Raclette, 180g</i>	29,50
Raclette mit geräuchertem Käse vom Zürcher Oberland (erhältlich nur in der Wintersaison), 180g <i>With local smoked Raclette cheese (available during winter season only), 180g</i>	32,50
Raclette mit Chili-Käse vom Zürcher Oberland (erhältlich nur in der Wintersaison), 180g <i>With local chili Raclette cheese (available during winter season only), 180g</i>	32,50
Raclette nature 180g mit Pouletbrust, 120g <i>Plain Raclette cheese 180g, with chicken breast, 120g</i>	34,50
Raclette nature 180g mit Bauernschinken, 100g <i>Plain Raclette cheese 180g, with farmer's ham, 100g</i>	33,50
Raclette nature 180g mit Rind, Kalb und Poulet, 120g <i>Plain Raclette cheese 180g, with beef, veal and chicken, 120g</i>	39,50
Raclette nature 180g mit Mini-Kalbsbratwurst, 100g <i>Plain Raclette cheese 180g, with mini veal sausages, 100g</i>	35,50
Raclette nature 180g mit Schweinsschnitzel, 120g <i>Plain Raclette cheese 180g, with pork escalope, 120g</i>	34,50
+ Zusätzliche Portion Käse nature, 120g <i>+ Portion of additional Raclette cheese, 120g</i>	12,50
+ Zusätzliche Portion Fleischvariationen (Rind, Kalb, Poulet), 120g <i>+ Additional portion of meat variations (beef, veal, chicken), 120g</i>	14,50
+ Zusätzliche Portion Schinken oder Speck, 100g <i>+ Additional portion of ham or bacon, 100g</i>	6,50
+ Zusätzliche Portion Schweinsschnitzel oder Mini-Kalbsbratwurst, 100g <i>+ Additional portion of pork escalope or mini veal sausages, 100g</i>	9,50



Serviert mit Birnen, Tomaten, Pilzen, Cornichons, Maiskölbchen,
Perlzwiebeln und Raclettekartoffeln

*Served with pears, tomatoes, mushrooms, pickled gherkins, baby corn,
silverskin onions and baby potatoes*

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Gericht bestellt werden muss.

We kindly advise that you have to order one meal per person.

Das weltberühmte Raclette

The world famous Raclette



Raclette
Raclette

Unsere Weinempfehlung dazu

Our recommended wine accompaniments

Unsere Swiss Chuchi Hausweine:
Our Swiss Chuchi house wines:

1 dl 7,5 dl

Traditional Swiss Chuchi weiss, Staatskellerei
Zürich, Pinot Noir, Riesling-Sylvaner, Muscat
*Traditional Swiss Chuchi white, Staatskellerei Zürich,
Pinot Noir, Riesling-Sylvaner, Muscat*

7.00 49.00

Traditional Swiss Chuchi rot, Staatskellerei
Zürich, Pinot Noir
Traditional Swiss Chuchi red, Staatskellerei Zürich, Pinot Noir

7.00 49.00

*our finest Swiss
Raclette specialities*

pro Portion / Person / CHF
per portion / person

Fleischfondue * – *Meat fondue* *

Fondue Bourguignonne, mit Kalbs-, Rinds- und Pouletwürfel, 200g zum selbst frittieren in heissem Öl <i>Fondue Bourguignonne; chunks of veal, beef, and chicken for you to fry in hot oil, 200g</i>	42.50
Surf and Turf + Zusätzliche Portion Crevetten, 100g <i>+ Portion of additional prawns, 100g</i>	12.00
+ Zusätzliche Portion Senffrüchte <i>+ Portion of additional mustard fruit</i>	7.00
Fondue Chinoise, fein geschnittenes Rindfleisch, 200g zum selbst garen in heisser Rindsbrühe <i>Fondue Chinoise, 200g thinly sliced beef for you to cook in a beef broth</i>	42.50
+ Zusätzliche Portion Fleisch, 120g <i>+ Portion of additional meat, 120g</i>	18.50
+ Zusätzliche Portion Senffrüchte <i>+ Portion of additional mustard fruit</i>	7.00

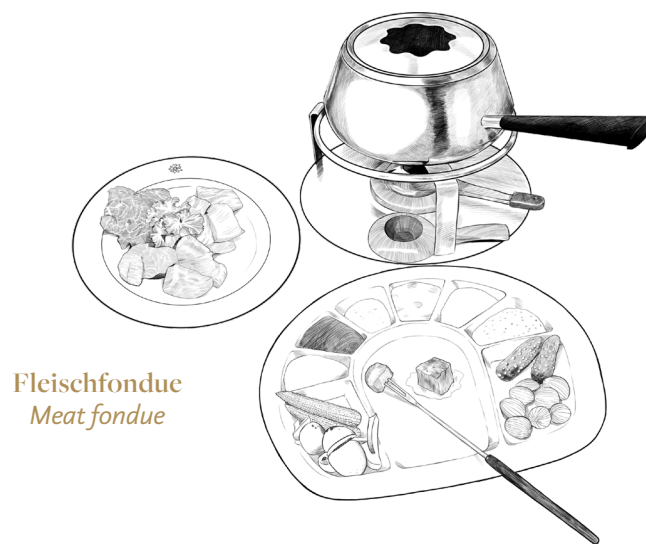


Alle Fleischfondues werden mit 6 verschiedenen Saucen,
Silberzwiebeln, Maiskölbchen, eingelegte Gurken serviert.
Mit einer Beilage nach Wahl: Pommes Chips, Reis oder Pommes Frites.
*All meat fondues are served with a selection of six sauces,
Silverskin onions, baby corn, pickled gherkin
With one choice of side dish: chips, rice or French fries.*

our finest Swiss meat
fondue specialities

Das weltberühmte Fleischfondue

The world famous meat fondue



Fleischfondue
Meat fondue

Unsere Weinempfehlung dazu

Our recommended wine accompaniments

Unser Swiss Chuchi Hauswein: <i>Our Swiss Chuchi house wine:</i>	1 dl	7,5 dl
Traditional Swiss Chuchi , Pinot Noir, Staatskellerei Zürich Feinfruchtige Aromen von reifen Wald-beeren, im Gaumen zeigt er betörende Erdbeer und Pflaumentöne. <i>Traditional Swiss Chuchi, Pinot Noir, Staatskellerei Zürich Delicate aromas of ripe forest fruits with a palate of strawberries and plums.</i>	7.00	49.00

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Gericht bestellt werden muss.
We kindly advise that you have to order one meal per person.

CHF

Softgetränke – *Soft drinks*

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 3,3dl 4.80
Coca-Cola, Coca-Cola Zero

Fuse Ice Tea Lemon 3,3dl 4.80
Fuse Ice Tea Lemon

Fanta Orange 3,3dl 4.80
Fanta Orange

Sprite 3,3dl 4.80
Sprite

Fruchtsaft – *Fruit juice*

Reiner Orangensaft Granini 2dl 6.00
Orange juice

Tomatensaft Granini 2dl 6.00
Tomato juice

Roter Traubensaft Urpress 2dl 7.00
Red grape juice

CHF

Aus der Schweiz – From Switzerland

Valsler Classic mit oder ohne Kohlensäure <i>Valsler sparkling or still water</i>	3,3dl 7,5dl	4.50 9.50
Rivella Rot, Blau <i>Rivella Red, Blue</i>	3,3dl	4.80
Apfelschorle <i>Apple juice spritzer</i>	3,3dl	4.80
Apfelsaft <i>Apple juice</i>	3,3dl	5.00
Schweppes Tonic <i>Schweppes Tonic</i>	2dl	4.80
Schweppes Bitter Lemon <i>Schweppes Bitter Lemon</i>	2dl	4.80
Schweppes Ginger Ale <i>Schweppes Ginger Ale</i>	2dl	4.80
ZH2O Leitungswasser <i>ZH2O (Drink and Donate) tap water</i>	5dl 10dl	3.00 6.00

CHF

Bier – Beer

Vom Fass – Local draught beer

Turbinenbräu Gold Sprint aus Zürich	2,5 dl	4.80
<i>Turbinenbräu draught beer from Zurich</i>	5 dl	9.00

Aus der Flasche – Local bottled beer

Turbinenbräu dunkel aus Zürich	3,3 dl	6.50
<i>Turbinenbräu dark beer from Zurich</i>		

Turbinenbräu Weizen Start aus Zürich	3,3 dl	6.50
<i>Turbinenbräu wheat beer from Zurich</i>		

Orion IPA, Turbinenbräu aus Zürich	3,3 dl	6.50
<i>India Pale Ale from Zurich</i>		

Appenzeller alkoholfrei	3,3 dl	6.50
<i>Appenzeller alcohol-free beer</i>		

Suure Moscht

Ramseier Suure Moscht	4,9 dl	8.50
<i>Ramseier apple cider</i>		

Ramseier Suure Moscht, alkoholfrei	4,9 dl	8.50
<i>Ramseier apple cider, alcohol-free</i>		

our finest
Swiss beer

SIROCCO Tee – Tea

CHF 4.90

Ceylon Sunrise

Bio-Schwarztee aus Ceylon, belebender Schwarztee aus Sri Lanka, kräftig im Geschmack

Organic black tea from Sri Lanka, invigorating black tea from Sri Lanka, with a full-bodied flavor

Ginger Lemon Dream

Bio-Kräutertee, süss-scharfe, vitalisierende Komposition auf der Basis von Zitronengras und Ingwer

Organic herbal tea, an invigoratingly sweet-spicy blend based on lemon grass and ginger

Japanese Sencha

Japanischer Bio-Grüntee, erfrischender Grüntee mit rundem, herbem Aroma

Organic Japanese green tea, refreshing green tea with a strong and bright aroma

Moroccan Mint

Marokkanischer Bio-Minztee, echte Marokko-Minze, belebend und erfrischend

Organic Moroccan mint tea, genuine Moroccan mint, invigorating and refreshing

Piz Palü

Schweizer Bio-Kräutertee, betörende Bergkräuter aus den Alpen, wirkt anregend

Organic Swiss herbal tea, enticing mountain herbs from the Alps, stimulating effect

Red Kiss

Bio-Früchtetee, sinnlich-spritzige Frucht-Mischung aus besten Bio-Früchten

Organic fruit tea, Tantalizing, tangy fruit blend from top-quality organic fruit

Verbena

Bio-Verveinetee, echtes Eisenkraut aus Paraguay, stärkend und erfrischend

Organic verbena tea, genuine verbena from Paraguay, restorative and refreshing

Green Jasmine

Bio-Grüntee mit Jasminduft, zarter Grüntee mit einem Hauch von Jasmin

Organic green tea with jasmine scent, gentle green tea with a hint of jasmine

Camomile Orange Blossoms

Bio-Kamillentee mit Orange, milde Kamille mit zarten Orangenblüten, wirkt beruhigend

Organic camomile tea with orange, mild camomile with delicate orange blossom and a calming effect

Heisses Wasser

Hot water

CHF 3.00

CHF

Kaffee – Coffee

Kaffee und Espresso <i>Coffee and espresso</i>	4.20
Doppelter Espresso <i>Double espresso</i>	5.60
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	4.80
Schale - Milchkaffee <i>Latte - milk coffee</i>	4.50
Latte Macchiato <i>Latte macchiato</i>	6.50
Tasse heisse oder kalte Milch <i>Cup of hot or cold milk</i>	4.00
Heisse oder kalte Schokolade <i>Hot or cold chocolate</i>	4.80
Corretto Grappa <i>Coretto Grappa</i>	6.50
Swiss Chuchi Kaffee mit Schweizer Schokoladenlikör und Schlagrahmhaube <i>Swiss Chuchi Coffee with Swiss chocolate liquor and whippedcream</i>	9.50
Irish Coffee <i>Irish coffee with Irish whisky (2 cl) and whipped cream</i>	9.50

our finest
coffee