

## Winter – Winter Saison-Hits – Seasonal hits

**Hausgemachtes Tirggelmousse** 13.50  
*Traditional home-made Tirggel mousse*

**Tirggel ist ein Zürcher Gebäck aus Honig, Mehl un Gewürzen**  
*Tirggel biscuits are a Zurich specialty made of honey, flour and spices*

**Öpfelhüechli mit lauwarmer Vanillesauce** 12.50  
*Apple fritters, served with warm crème anglaise*

**Hausgemachte gebrannte Swiss Creme** 9.50  
*Home-made Swiss-style crème brûlée*

**Lauwarme Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé** 10.50  
*Plums poached in red wine, served with cinnamon ice cream*

**Vermicelles mit Kirsch und Schlagrahm** 10.50  
*Sweet chestnut vermicelli with kirsch and whipped cream*

# Liebe Gäste

## *Dear guests*

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

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

## Adlers Wahl – Adler's choice

<b>Dreifarbiges Toblerone-Eisparfait</b> <i>Iced Toblerone parfait trio</i>	<b>14.50</b>
<b>Coupe Swiss Chuchi mit Vanilleglacé, Baileys und Schlagrahm</b> <i>Coupe Swiss Chuchi with vanilla ice cream, Baileys and whipped cream</i>	<b>11.50</b>
<b>Coupe Swiss Lady mit Aprikosensorbet, Erdbeerglacé und Schlagrahm</b> <i>Coupe Swiss Lady with apricot sorbet, strawberry ice cream and whipped cream</i>	<b>11.50</b>
<b>Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> <i>Warm apple strudel with crème anglaise</i>	<b>12.50</b>
<b>Ice Coffee Adler mit Espressoglacé, kaltem Kaffee und Schlagrahm</b> <i>Ice Coffee Adler with espresso ice cream, cold coffee and whipped cream</i>	<b>9.50</b>

## Glacés – Ice cream

**Coupe Dänemark mit Vanilleglacé, warmer Schokoladensauce und Schlagrahm** 11.50  
*Coupe Danemark with vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream*

**Coupe Maison mit frischem Fruchtsalat, Vanille- und Erdbeerglacé und Schlagrahm** 10.50  
*Coupe Maison with home-made fresh fruit salad, vanilla and strawberry ice cream*

**Bananensplit mit Vanille- und Schokoladenglacé, Bananen und Schokoladensauce & Mandelsplitter** 11.50  
*Banana split with vanilla and chocolate ice cream, fresh bananas and chocolate sauce & almond flakes*

**Aprikosensorbet mit Abricotine** 9.50  
*Apricot sorbet with apricot brandy*

**Zitronensorbet mit Wodka** 9.50  
*Lemon & lime sorbet with vodka*

**Verschiedene Glacé-Aromen** 1 Kugel - 1 scoop 4.00  
*Choice of various ice cream flavours* + weitere - extra scoop 2.50

*Vanille - vanilla*  
*Schokolade - chocolate*  
*Erdbeer - strawberry*  
*Espresso - espresso*  
*Aprikose - apricot*  
*Zitrone - lemon*

## Klassiker – Our classics

<b>Hausgemachtes Karamelköpfler mit Rahm</b> <i>Home-made caramel cream flan with whipped cream</i>	10.50
<b>Frischer Fruchtsalat</b> <i>Fresh fruit salad</i>	9.50
<b>Meringue mit Schlagrahm</b> <i>Meringue with whipped cream</i>	7.50
<b>Meringue mit Vanille- und Erdbeerglacé</b> <i>Meringue with vanilla and strawberry ice cream</i>	9.50
<b>Emmentaler Süssmostcrème mit Schlagrahm</b> <i>Emmental-style apple cream pudding with whipped cream</i>	9.50
<b>Portion Schlagrahm</b> <i>Portion of whipped cream</i>	2.00
<b>Portion warme Schokoladensauce</b> <i>Portion of warm chocolate sauce</i>	2.00
<b>Kinderdessert Pinocchio mit Vanille- und Erdbeerglacé und Smarties</b> <i>Children's Pinocchio dessert with vanilla and strawberry ice cream and smarties</i>	5.50

### Zu unseren Desserts empfehlen wir ein Glas

*As an accompaniment to our desserts, we recommend a glass of our dessert wine*

<b>Coteaux du Layon Carte d'Or AOC Coteaux du Layon</b>	3,75 dl	30.00
<b>Domaine des Baumard Frankreich 100% Chenin Blanc</b>	1 dl	9.00
Das Traubengut stammt aus dem Weinbaugebiet Coteaux-du-Layon. Dieses liegt im Anjou und ist somit Teil der Weinbauregion Loire. Im Herbst bildet sich viel Nebel, was den Botrytisbefall begünstigt. Degustationsnotizen: Quitte, Birne, Mandeln, Safran, Gewürze <i>Coteaux du Layon Carte d'Or AOC Coteaux du Layon Domaine des Baumard France 100% Chenin Blanc The grapes stem from the Coteaux-du-Layon wine region. It is part of Anjou and therefore belongs to the Loire wine region. This is where in autumn a lot of fog is formed, which favors Botrytis infestation. Tasting notes: Quince, pear, almonds, saffron, spices</i>		