

Frühling – Spring Saison-Hits – Seasonal hits

Vorspeisen – Entrées

Frühlingssalat mit Speck und Croûtons <i>Spring salad with bacon and croûtons</i>	15.50
Hausgemachter Spargel-Käsekuchen mit Salat garniert <i>Homemade asparagus and cheese quiche, served with mixed salad</i>	16.50
Hausgemachte Spargelsuppe <i>Home-made asparagus soup</i>	12.50
Hausgemachte Bärlauchschaumsuppe <i>Home-made cream of wild garlic soup</i>	12.50

Hauptgänge – Main courses

Spargeln mit Hollandaise Sauce <i>Asparagus with hollandaise sauce</i>	26.50
+ Kalbsschnitzel grilliert 150 g <i>Grilled veal escalope, 150g</i>	16.50
+ gekochter Schinken 120 g <i>Cooked ham, 120g</i>	9.50
Grilliertes Lachssteak mit Spargeln und Sauce Hollandaise <i>Grilled salmon steak, served with asparagus and hollandaise sauce</i>	36.50
Gebratenes Kalbsschnitzel mit Spargelragout und Spätzli <i>Roasted veal cutlets, served with asparagus ragout and spaetzli</i>	43.50
Bärlauch-Käsefondue <i>Traditional cheese fondue with wild garlic</i>	33.50
Ossobucco cremolata mit Nudeln <i>Ossobucco cremolata with noodles</i>	42.50

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 Ungarn.

Die Fischarten kommen aus folgenden Ländern:
Lachs: Zucht aus Norwegen / Forelle:
Zucht aus Italien / Egli: Wildfang Deutschland
(FA027/04/05)

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 (FA027/04/05).

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

Vorspeisen–Starters

Verschiedene Blattsalate an Haus- oder Balsamicosauce 9.50
Leafy salad with house or balsamic dressing

Gemischter Salat an Haus- oder Balsamicosauce 12.50
Mixed salad with house or balsamic dressing

Capuns in Rahmsauce und mit Käse überbacken 17.50
Capuns gratin and a creamy cheese sauce

+ Speck – Bacon 2.50

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 18.50 26.50
A selection of finely sliced traditional Swiss cured meats

Schnecken mit Kräuterbutter überbacken (6pcs) 12.50 (12pcs) 21.50
Snails in herb butter

Hausgemachtes Chnoblilbrot 9.50
Home-made speciality garlic bread

Suppen–Soups

Kartoffel-Käsesuppe 12.50
Potato and cheese soup

Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube, + 10 Minuten 14.50
Onion soup served with a puff pastry, + 10 minutes

Tomaten-Brot Suppe nach Tessiner Art 12.50
Ticino style tomato-bread soup

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Hauptgericht bestellt werden muss.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Vegetarisches – Vegetarian

Traditionelle Pizzoccheri-Buchweizennudeln (Glutenfrei) <i>Traditional buckwheat pasta with vegetables and cheese (gluten free)</i>	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>	24,50
+ Speck – Bacon	5,00
Hausgemachte Spätzli-Pfanne mit frischem Gemüse, einen Schuss Rahm und Käse <i>Home-made spaetzli gratin with fresh vegetables, a dash of cream and cheese</i>	24,50
+ Speck – Bacon	5,00
Hausgemachte Raclette-Rösti <i>Traditional home-made roesti with Raclette cheese</i>	25,50
+ Ananas – Pineapple	4,50
+ Tomaten – Tomato	4,50
+ Spiegeleier – Fried eggs	6,50
Doch Lust auf Fleisch? – Fancy some meat after all?	
+ Bauernschinken – Farmer's ham	6,50
+ Speck – Bacon	5,00

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Hauptgericht bestellt werden muss.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Fisch–Fish

Lachs mit Weissweinsauce, Salzkartoffel und Spinat 36.50
Salmon with white wine sauce, boiled potatoes and spinach

Fleisch–Meat

Pouletbrust gefüllt mit Spinat und Frischkäse 34.50
 serviert mit brauner Sauce, + 10 Minuten
*Chicken breast stuffed with cream cheese and spinach
 served with brown 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, 200g 46.50
Grilled beef entrecote with herb butter, 200g

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

Wienerschnitzel mit Gurkensalat 44.50
Breaded veal escalope with cucumber salad

Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Käse und Schinken 44.50
Breaded veal escalope stuffed with ham and cheese

Kalbsleberli in Butter gebraten 38.50
Calf's liver sautéed in butter

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit oder ohne Nierli 44.50
*Zurich-style veal fricassée in a white wine reduction, served
 with or without kidneys*

Geschmorter Rinds-Schulterbraten in brauner Sauce 38.50
Braised beef shoulder roast in brown sauce



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,
 roesti croquettes, boiled potatoes or home-made spaetzli*

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Hauptgericht bestellt werden muss.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

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 200 g</i>	36.50
Traditionelles Waadtländer Fondue, 200g <i>Traditional Vaudois fondue, made with four cheeses, white wine, cherry liquor and garlic, 200 g</i>	33.50
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, 200 g</i>	33.50
Fondue mit Schinken und Champignons, 200g <i>Traditional cheese fondue with ham, mushrooms, white wine, cherry liquor and garlic, 200 g</i>	37.50
Fondue mit Morcheln, 200g <i>Traditional fondue with morel mushrooms, white wine, cherry liquor and garlic, 200 g</i>	39.50
Fondue mit schwarzem Trüffel, 200g <i>Traditional fondue with black truffle, white wine, cherry liquor and garlic, 200 g</i>	43.50
Gentlemen's original Käsefondue mit einem Schuss Schweizer Single Malt Whiskey, 200g <i>Traditional fondue with a shot of Swiss single malt whiskey, 200 g</i>	42.50
Lady-Fondue mit Prosecco und Birnengarnitur, 200g <i>Traditional fondue with Prosecco, cherry liquor and garlic garnished with pears, 200 g</i>	34.50
Herren-Fondue mit grünem Pfeffer und Senf, 200g <i>Traditional fondue with green pepper, mustard, white wine, cherry liquor and garlic, 200 g</i>	36.50
Bauernfondue mit Speck und Pflümli, 200g <i>Traditional fondue with bacon, plum liquor, white wine and garlic, 200 g</i>	36.50
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, 200 g</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 Hauptgericht bestellt werden muss.

We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Das weltberühmte Käsefondue

The world famous cheese fondue

Käsefondue
Cheese fondue



Beilagen – Side dishes

Portion CHF

Raclette Kartoffel <i>Steamed raclette potatoes</i>	7.50
Gemischtes Dampfgemüse <i>Mixed steamed vegetables</i>	7.50
Gemischte Frischfrüchte <i>Mixed fresh fruit</i>	7.50
Silberzwiebeln, Maiskölbchen, eingelegte Gurken <i>Silverskin onions, baby corn, pickled gherkins</i>	6.50
Geröstete Pouletwürfel, 150g <i>Roasted chunks of chicken, 150 g</i>	16.00
Geröstete Rindswürfel, 120g <i>Roasted chunks of beef, 120 g</i>	18.50
+ mit Portion glutenfreiem Brot <i>+ with glutenfree bread (per serving)</i>	3.00

Eiskalter Schnaps – Liquors, served ice cold



Willisaer Kirsch * / <i>cherry*</i>	2 cl	6.50
Willisaer Pflümli * / <i>yellow plum*</i>	2 cl	6.50
Willisaer Zwetschgen ** / <i>blue plum**</i>	2 cl	6.50
Willisaer Birnenbrand *** / <i>pear***</i>	2 cl	6.50

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

pro Portion / Person / CHF
per portion / person

Raclette*–Raclette*

Raclette garniert, 180g <i>Raclette cheese garnished, 180g</i>	32.50
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>	34.50
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>	34.50
Raclette garniert 180g mit Pouletbrust, 120g <i>Raclette cheese garnished 180g, with chicken breast, 120g</i>	37.50
Raclette garniert 180g mit Bauernschinken, 100g <i>Raclette cheese garnished 180g, with farmer's ham, 100g</i>	35.50
Raclette garniert 180g mit Rind, Kalb und Poulet, 120g <i>Raclette cheese garnished 180g, with beef, veal and chicken, 120g</i>	39.50
Raclette garniert 180g mit Mini-Kalbsbratwurst, 100g <i>Raclette cheese garnished 180g, with mini veal sausages, 100g</i>	36.50
Raclette garniert 180g mit Schweinsschnitzel, 120g <i>Raclette cheese garnished 180g, with pork escalope, 120g</i>	37.50
+ 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>	11.50
+ 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>	8.50



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

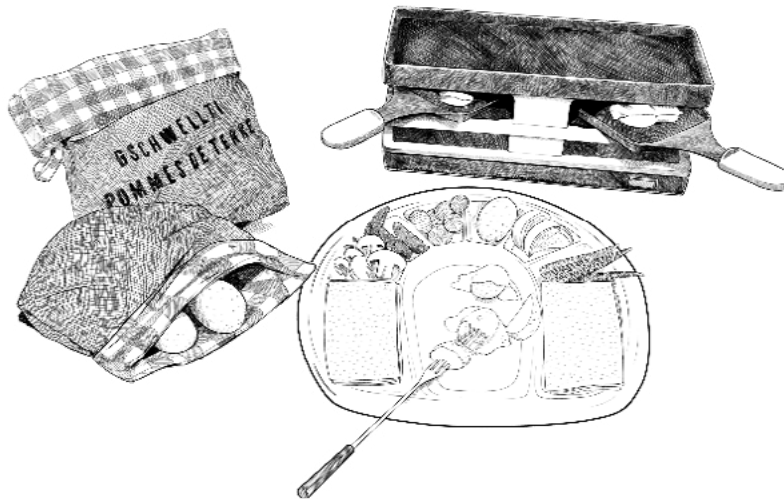
*Garnished with pears, tomatoes, mushrooms, pickled gherkins, baby corn,
silverskin onions and baby potatoes*

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

We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Das weltberühmte Raclette

The world famous Raclette



Raclette
Raclette

Unsere Weinempfehlung dazu

Our recommended wine accompaniments

Unsere Swiss Chuchi Hausweine: <i>Our Swiss Chuchi house wines:</i>	1 dl	7,5dl
Traditional Swiss Chuchi weiss, Staatskellerei Zürich, Pinot Noir, Riesling-Sylvaner, Muscat <i>Traditional Swiss Chuchi white, Staatskellerei Zürich, Pinot Noir, Riesling-Sylvaner, Muscat</i>	8.50	59.50
Traditional Swiss Chuchi rot, Staatskellerei Zürich, Pinot Noir <i>Traditional Swiss Chuchi red, Staatskellerei Zürich, Pinot Noir</i>	8.50	59.50

Fleischfondue* – *Meat fondue* *

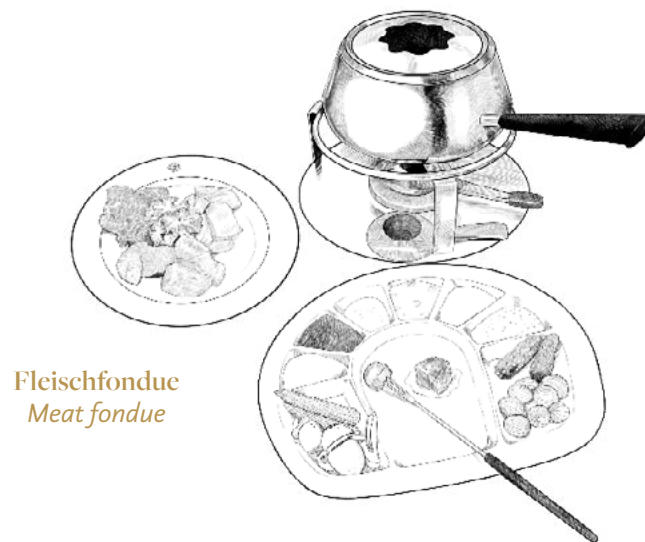
Fondue Bourguignonne, mit Kalbs-, Rinds- und Pouletwürfel, 200g zum selbst frittieren in heissem Öl <i>Fondue Bourguignonne; chunks of veal, beef and chicken for you to fry in hot oil, 200g</i>	44.50
Fondue Chinoise, fein geschnittenes Rindfleisch, 200g zum selbst garen in heisser Rindsbrühe <i>Fondue Chinoise, 200g thinly sliced beef for you to cook in a beef broth</i>	44.50
+ Zusätzliche Portion Fleisch mit Beilagen, 150g + Portion of additional meat with side dishes, 150g	18.50

*

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.*

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	7,5dl
Traditional Swiss Chuchi, Pinot Noir, Staatskellerei Zürich Feinfruchtige Aromen von reifen Wald- beeren, im Gaumen zeigt er betörende Erdbeeren und Pflaumentöne. <i>Traditional Swiss Chuchi, Pinot Noir,</i> <i>Staatskellerei Zürich</i> <i>Delicate aromas of ripe forest fruits with a palate of</i> <i>strawberries and plums.</i>	8.50	59.50

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Hauptgericht bestellt werden muss.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

CHF

Aus der Schweiz – From Switzerland

Valsler Classic mit oder ohne Kohlensäure <i>Valsler sparkling or still water</i>	3,3dl 7,5dl	5.50 9.50
Rivella Rot, Blau <i>Rivella Red, Blue</i>	3,3dl	6.00
Apfelschorle <i>Apple juice spritzer</i>	3,3dl	6.00
Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water <i>Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water</i>	2dl	6.00
Swiss Mountain Spring Ginger Ale <i>Swiss Mountain Spring Ginger Ale</i>	2dl	6.00
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon <i>Swiss Mountain Spring Bitter Lemon</i>	2dl	6.00
ZH2O Leitungswasser <i>ZH2O (Drink and Donate) tap water</i>	5dl 10dl	3.00 6.00

Bier – Beer

Vom Fass – Local draught beer

Turbinenbräu Gold Sprint aus Zürich	2,5dl	5.50
<i>Turbinenbräu draught beer from Zurich</i>	5dl	9.50

Aus der Flasche – Local bottled beer

Züri-Amber dunkel, 5,0% Alk. Vol.	3,3dl	6.50
<i>Züri-Amber dark beer, 5,0% alc. vol.</i>		

Oberländer Weizen, 5,0% Alk. Vol.	5dl	9.50
<i>Oberländer wheat beer, 5,0% alc. vol.</i>		

India Pale Ale (IPA), 5,6% Alk. Vol.	3,3dl	6.50
<i>India Pale Ale (IPA), 5,6% alc. vol.</i>		

Das «Alkoholfrei» ist ein natürliches Spezialbier	3,3dl	6.50
<i>The «Alkoholfrei» is a non-alcoholic natural specialty beer</i>		

Suure Moscht

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

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

SIROCCO Tee – Tea

CHF 6.50

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>	5.00
Doppelter Espresso <i>Double espresso</i>	6.50
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	5.50
Schale - Milchkaffee <i>Latte - milk coffee</i>	5.50
Latte Macchiato <i>Latte macchiato</i>	6.50
Heisse oder kalte Milch <i>Hot or cold milk</i>	4.50
Heisse oder kalte Schokolade <i>Hot or cold chocolate</i>	5.50
Corretto Grappa <i>Coretto Grappa</i>	7.50
Swiss Chuchi Kaffee mit Baileys, Irish Cream und Schlagrahmhaube <i>Swiss Chuchi Coffee with Baileys Irish Cream and whipped cream</i>	9.50
Irish Coffee <i>Irish coffee with Irish whisky (2 cl) and whipped cream</i>	9.50