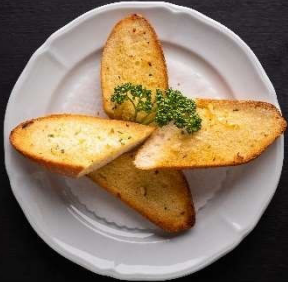


Swiss Chuchi /

/ Dining Options

前菜 / STARTERS

	各種リーフサラダ、ハウスソースまたはバルサミコソース添え <i>Crispy leafy salad with house dressing or balsamic dressing</i> アレルゲン / Allergens - ハウスドレッシング: 乳糖、マスタード、卵 - House dressing: Lactose, mustard, egg - バルサミコソース: グルテン、亜硫酸塩 - Balsamic dressing: Gluten, sulphites	CHF 9.50
	ミックスリーフサラダ、ハウスソースまたはバルサミコソース添え <i>Mixed leafy salad with house or balsamic dressing</i> アレルゲン / Allergens - ハウスドレッシング: 乳糖、マスタード、卵 - House dressing: Lactose, mustard, egg - バルサミコソース: グルテン、亜硫酸塩 - Balsamic dressing: Gluten, sulphites	CHF 12.50
	カプンのグラタンと(パスタロール)クリーミーチーズソース添え <i>Capun gratin (stuffed pasta rolls) in a creamy cheese sauce</i> お好みでベーコン添え / Can also be served with bacon アレルゲン / Allergens - グルテン / Gluten - 乳糖 // Lactose	CHF 17.50
	グラウビュンデンの肉、生ハム、生ベーコン、生ソーセージスライスのグラウビュンデンプレート <i>A selection of finely sliced traditional Swiss cured meats</i> スモールまたはラージサイズ <i>Small or large portion</i> アレルゲン / Allergens - なし / none	½ 人前 CHF 17.50 1 人前 CHF 26.50

	カタツムリのハーブバター焼き <i>Snails served in herb butter</i> スモールまたはラージサイズ / <i>small or large portion</i> 6 個 12 個 6 pieces 12 pieces アレルゲン / <i>Allergens</i> - 乳糖 / <i>Lactose</i> - マスタード / <i>Mustard</i>	6 個 CHF 12.50 12 個 CHF 21.50
	自家製クノブリブロー <i>Homemade garlic bread</i> アレルゲン / <i>Allergens</i> - グルテン / <i>Gluten</i> - 乳糖 / <i>Lactose</i>	CHF 9.50
	ジャガイモとチーズのスープ <i>Potato and cheese soup</i> アレルゲン / <i>Allergens</i> - 乳糖 / <i>Lactose</i> - 果物と野菜 / <i>Fruit & vegetables</i>	CHF 12.50
	オニオンスープ、パイ生地添え (+10 分間) <i>Onion soup topped with a layer of puff pastry (+ 10 minutes preparation time)</i> アレルゲン / <i>Allergens</i> - グルテン / <i>Gluten</i> - 乳糖 / <i>Lactose</i>	CHF 14.50

ベジタリアン / VEGETARIAN

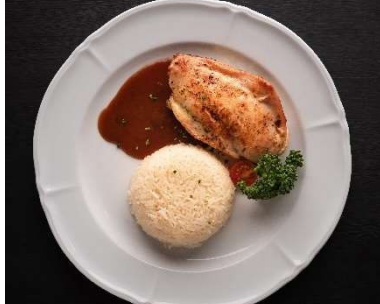
	伝統的なピッツォッケリパスタ <i>Traditional Pizzoccheri buckwheat pasta with vegetables and cheese</i> アレルゲン / Allergens - グルテン / Gluten - 乳糖 / Lactose - 果物と野菜 / Fruit & vegetables	CHF 23.50
	ハーブバターのベジタブルプレート、お好みで豆腐添え <i>Medley of vegetables with herb butter, served with tofu if desired</i> アレルゲン / Allergens - 乳糖 / Lactose - 果物と野菜 / Fruit & vegetables	CHF 22.50
	豆腐カレーと新鮮野菜のライスリング <i>Tofu curry with fresh vegetables served with rice</i> アレルゲン / Allergens - 乳糖 / Lactose - 果物と野菜 / Fruit & vegetables	CHF 23.50
	伝統的なアルペンマカロニとたっぷりのクリームソース、ジャガイモ、チーズ、フライドオニオン飾り、アップルソース添え <i>Traditional Swiss macaroni in a cream sauce with potatoes and cheese, garnished with fried onions and served with an apple puree</i> お好みでベーコン添え / Can also be served with bacon アレルゲン / Allergens - 乳糖 / Lactose - 果物と野菜 / Fruit & vegetables	CHF 24.50

	自家製シュペッツレパン(エッグヌードル)、新鮮野菜、クリーム、チーズ添え Homemade spaetzli (egg noodle) gratin with fresh vegetables, served with a dash of cream cheese and cheese お好みでベーコン添え / Can also be served with bacon アレルギー / Allergens - グルテン / Lactose - 果物と野菜 / Fruit & vegetables	CHF 24.50
	自家製ラクレット・レスティ Homemade hash brown with raclette cheese お好みでパイナップル/トマト/目玉焼き添え Can also be served with pineapple, tomato or/ a fried egg アレルギー / Allergens - 乳糖 / Lactose - 果物と野菜 / Fruit & vegetables - 卵 / Egg	CHF 25.50

魚 / FISH

	サーモンの白ワインソース、茹でたジャガイモ、ほうれん草添え Salmon served in a white wine sauce with potatoes and spinach アレルギー / Allergens - 魚 / Fish	CHF 36.50
---	--	------------------

肉 / MEAT

	ほうれん草とクリームチーズを詰めた鶏の胸肉、赤ワインソースとお好みの付け合わせ添え Chicken breast stuffed with cream cheese and spinach, served in a red wine sauce with a side dish of choice アレルギー / Allergens - 乳糖 / Lactose	CHF 34.50
---	--	------------------

	チキンシュニッツェル、カレー風味、グリルライス 添え <i>Curried chicken ragout served with fruit and rice</i> アレルゲン / Allergens - グルテン / Gluten - 乳糖 / Lactose - マスタード / Mustard - 卵 / Egg - セロリ / Celery	CHF 34.50
	牛肉のアントレコートのグリル、ハーブバター添え (180g) <i>Grilled beef entrecôte with herb butter (180g)</i> お好みの調理レベル / Please select your level of doneness お好みの副菜 / Side dish of your choice アレルゲン / Allergens - 乳糖 / Lactose	CHF 46.50
	豚肉または子牛肉のソーセージのオニオンソー ス添え <i>Pork or veal sausage in an onion sauce</i> お好みの副菜 / Side dish of your choice アレルゲン / Allergens - グルテン / Gluten - 乳糖 / Lactose	CHF 28.50
	ウインナーシュニッツェルまたは子牛のコルドン・ ブルー <i>Breaded veal escalope OR breaded stuffed escalope</i> お好みの副菜 / Side dish of your choice アレルゲン / Allergens - グルテン / Gluten - 乳糖 / Lactose - 卵 / Egg	CHF 44.50

	子牛レバーのバター炒め <i>Calves' liver sautéed in butter</i> お好みの副菜 / <i>Side dish of your choice</i> アレルゲン / <i>Allergens</i> - 乳糖 / <i>Lactose</i>	CHF 38.50
	チューリッヒ子牛肉のスライス <i>Zurich-style veal fricassée in a white wine reduction</i> お好みの副菜 / <i>Side dish of your choice</i> アレルゲン / <i>Allergens</i> - グルテン / <i>Gluten</i> - 卵 / <i>Egg</i> - 乳糖 / <i>Lactose</i> - セロリ / <i>Celery</i> - マスタード / <i>Mustard</i>	CHF 44.50
	牛肩煮込み <i>Braised beef shoulder</i> お好みの副菜 / <i>Side dish of your choice</i> アレルゲン / <i>Allergens</i> なし / <i>none</i>	CHF 39.50

お好みの副菜: 野菜、フライドポテト、レスティ、ライス、パスタ、ポテトコロッケ、茹でたジャガイモ、自家製シュペッツレ(エッグヌードル)

Side dish of your choice: vegetables, French fries, hash browns, rice, pasta, potato croquettes, boiled potatoes, homemade spaetzli (egg noodles)

自慢料理 / SPECIALITIES

	チーズフォンデュ、アルコールあり/少量/なし <i>Cheese fondue – with alcohol / with a dash of alcohol / without alcohol</i> 角切りパン添え / <i>Served with cubes of dipping bread</i> 乳糖フリーでグルテンフリーのパンも提供可能 / <i>We can also serve a LACTOSE-FREE version with gluten-free bread</i> 副菜 / <i>Side orders</i> - ジャガイモ / <i>Potatoes</i> - 野菜の漬物 / <i>Pickled vegetables</i> - 野菜 / <i>Vegetables</i> - チキンのキューブ / <i>Diced chicken</i> - 果物 / <i>Fruit</i> - ビーフのキューブ / <i>Diced beef</i>	CHF 33.50 - CHF 43.50 CHF 6.50 - CHF 16.00
	ラクレットの梨、トマト、マッシュルーム、ガーキン、ベビーコーン、パールオニオン、ジャガイモ添え <i>Raclette served with pears, tomatoes, mushrooms, pickled gherkins, baby corn, silverskin onions, baby potatoes</i> アレルゲン / <i>Allergens</i> - 乳糖 / <i>Lactose</i>	CHF 32.50 - CHF 39.50
	フォンデュ・ブルギニョン、子牛肉、牛肉、鶏肉を油で自己調理 <i>Fondue Bourguignons with veal, beef or chicken to cook yourself in hot oil</i>	CHF 44.50

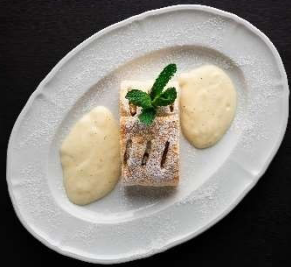
	牛肉のフォンデュ・シノワーズ、熱した牛肉スープで自己調理 <i>Fondue Chinoise with thinly sliced beef to cook yourself in hot beef broth</i> +肉/マスタードフルーツの一部 +Portion meat / mustard-flavoured pickled fruit	CHF 44.50
---	---	------------------

すべてのミートフォンデュには、6種類のソース、シルバースキンオニオン、ベビーコーン、キュウリのピクルスが添えられています。副菜は、フライドチップス、ライスまたはフライドポテトです。
All meat fondues are served with a selection of six sauces, silverskin onions, baby corn and pickled gherkins. With one choice of side dish: chips, rice or French fries

Swiss Chuchi / / Desert Options

アドラーのチョイス – ADLER'S CHOICE

	3色のトブレローネ・アイスパルフェ <i>Iced Toblerone parfait trio</i> アレルゲン / Allergens -乳糖 / Lactose -卵 / Eggs -醤油 / Soja -果物と野菜 / Fruit and vegetables	CHF 14.50
	アイスコーヒーアドラー、エスプレッソアイス、アイスコーヒー、ホイップクリーム添え <i>Ice Coffee Adler with espresso ice cream, cold coffee and whipped cream</i> アレルゲン / Allergens -乳糖 / Lactose	CHF 9.50

	ウォームアップル・シュトルーデル、バニラソース添え <i>Warm apple strudel with crème anglaise</i> アレルゲン / Allergens -グルテン / Gluten -乳糖 / Lactose -果物と野菜 / Fruit and vegetables	CHF 12.50
	バナナスプリット、バニラとチョコレートアイス、バナナとチョコレートソース、アーモンドフレーク添え <i>Banana split with vanilla and chocolate ice cream, fresh bananas and chocolate sauce & almond flakes</i> アレルゲン / Allergens -乳糖 / Lactose -卵 / Eggs -果物と野菜 / Fruit and vegetables -ナッツ / Nuts	CHF12.50
	自家製キャラメルボールとホイップクリーム <i>Home-made caramel cream flan with whipped cream</i> アレルゲン / Allergens -乳糖 / Lactose -卵 / Eggs	CHF10.50
	メレンゲ、バニラとストロベリーアイス添え <i>Meringue with vanilla and strawberry ice cream</i> アレルゲン / Allergens -乳糖 / Lactose -卵 / Eggs	CHF 9.50

	エメンタール風アップルクリームプリン、ホイップクリーム添え <i>Emmental-style apple cream pudding with whipped cream</i> アレルギー / <i>Allergens</i> -乳糖 / <i>Lactose</i> -卵 / <i>Eggs</i>	CHF 9.50
	クレーゼン、フレッシュフルーツサラダ、バニラとストロベリーアイス、ホイップクリーム添え <i>Coupe Maison with home-made fresh fruit salad, vanilla and strawberry ice cream</i> アレルギー / <i>Allergens</i> -乳糖 / <i>Lactose</i> -卵 / <i>Eggs</i>	CHF 11.50