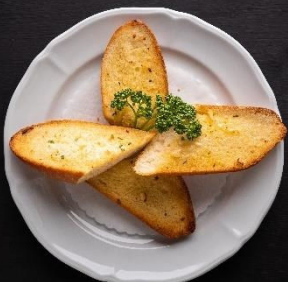


Swiss Chuchi / Menú / Dining Options

ENTRANTES / STARTERS

	Ensalada verde variada con aliño de la casa o balsámico <i>Crispy leafy salad with house dressing or balsamic dressing</i> Alergias / Allergens -Aliño de la casa: lactosa, mostaza, huevos -House dressing: Lactose, mustard, egg -Aliño balsámico: gluten, sulfitos -Balsamic dressing: Gluten, sulphites	9,50 CHF
	Ensalada mixta con aliño de la casa o balsámico <i>Mixed leafy salad with house or balsamic dressing</i> Alergias / Allergens -Aliño de la casa: lactosa, mostaza, huevos -House dressing: Lactose, mustard, egg -Aliño balsámico: gluten, sulfitos -Balsamic dressing: Gluten, sulphites	12,50 CHF
	Capuns a la crema gratinados con queso <i>Capun gratin (stuffed pasta rolls) in a creamy cheese sauce</i> Con panceta / <i>Can also be served with bacon</i> Alergias / Allergens -Gluten / Gluten -Lactosa / Lactose	17,50 CHF
	Surtido de embutidos típicos del cantón de los Grisons (jamón, panceta y cecina) en finas lonchas <i>A selection of finely sliced traditional Swiss cured meats</i> Ración pequeña o grande <i>Small or large portion</i> Alergias / Allergens -Ninguna / none	Media ración 17,50 CHF Ración 26,50 CHF

	Caracoles gratinados con mantequilla a las finas hierbas <i>Snails served in herb butter</i> Ración pequeña o grande / <i>small or large portion</i> 6 unidades 12 unidades <i>6 pieces 12 pieces</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Lactosa / <i>Lactose</i> -Mostaza / <i>Mustard</i>	6 unidades 12,50 CHF 12 unidades 21,50 CHF
	Pan de ajo casero <i>Homemade garlic bread</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Gluten / <i>Gluten</i> -Lactosa / <i>Lactose</i>	9,50 CHF
	Sopa de patata y queso <i>Potato and cheese soup</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Lactosa / <i>Lactose</i> -Frutas y verduras / <i>Fruit & vegetables</i>	12,50 CHF
	Sopa de cebolla con costra de hojaldre crujiente, +10 minutos <i>Onion soup topped with a layer of puff pastry (+ 10 minutes preparation time)</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Gluten / <i>Gluten</i> -Lactosa / <i>Lactose</i>	14,50 CHF

PLATOS VEGETARIANOS / VEGETARIAN

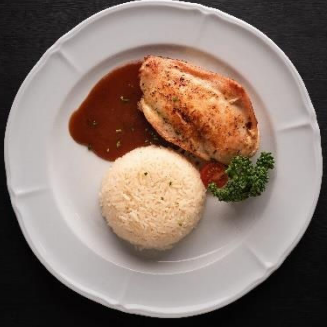
	<i>Pizzoccheri</i> (pasta típica a base de trigo sarraceno) <i>Traditional Pizzoccheri buckwheat pasta with vegetables and cheese</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Gluten / <i>Gluten</i> -Lactosa / <i>Lactose</i> -Frutas y verduras / <i>Fruit & vegetables</i>	23,50 CHF
	Surtido de verduras con mantequilla a las finas hierbas (si lo desea, pídalo también con tofu) <i>Medley of vegetables with herb butter, served with tofu if desired</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Lactosa / <i>Lactose</i> -Frutas y verduras / <i>Fruit & vegetables</i>	22,50 CHF
	Curry de tofu con verduras frescas sobre una corona de arroz <i>Tofu curry with fresh vegetables served with rice</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Lactosa / <i>Lactose</i> -Frutas y verduras / <i>Fruit & vegetables</i>	23,50 CHF
	Tradicional receta suiza de macarrones a la crema con patatas y queso, decorados con cebolla y servidos con puré de manzana <i>Traditional Swiss macaroni in a cream sauce with potatoes and cheese, garnished with fried onions and served with an apple puree</i> Con panceta / <i>Can also be served with bacon</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Lactosa / <i>Lactose</i> -Frutas y verduras / <i>Fruit & vegetables</i>	24,50 CHF

	Tradicional receta suiza de pasta casera con verduras frescas y queso <i>Homemade spaetzli (egg noodle) gratin with fresh vegetables, served with a dash of cream cheese and cheese</i> Con panceta / <i>Can also be served with bacon</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Lactosa / <i>Lactose</i> -Frutas y verduras / <i>Fruit & vegetables</i>	24,50 CHF
	Rösti casero gratinado con queso raclette <i>Homemade hash brown with raclette cheese</i> Con piña / tomate / huevos fritos <i>Can also be served with pineapple, tomato or/ a fried egg</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Lactosa / <i>Lactose</i> -Frutas y verduras / <i>Fruit & vegetables</i> -Huevos / <i>Egg</i>	25,50 CHF

PESCADO / FISH

	Salmon con salsa de vino blanco, patatas cocidas y espinacas <i>Salmon served in a white wine sauce with potatoes and spinach</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Pescado / <i>Fish</i>	36,50 CHF
---	--	------------------

CARNE / MEAT

	Pechuga de pollo rellena de espinacas y queso crema, servida con salsa de vino tinto y una guarnición a elegir <i>Chicken breast stuffed with cream cheese and spinach, served in a red wine sauce with a side dish of choice</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Lactosa / <i>Lactose</i>	34,50 CHF

	Ragú de pollo con salsa de curry y fruta «Riz Casimir» servido sobre corona de arroz <i>Curried chicken ragout served with fruit and rice</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Gluten / <i>Gluten</i> -Lactosa / <i>Lactose</i> -Mostaza / <i>Mustard</i> -Huevos / <i>Egg</i> -Apio / <i>Celery</i>	34,50 CHF
	Entrecot de vacuno a la parrilla con mantequilla a las finas hierbas (180 g) <i>Grilled beef entrecôte with herb butter (180g)</i> Punto de cocción a elegir / <i>Please select your level of doneness</i> Guarnición a elegir / <i>Side dish of your choice</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Lactosa / <i>Lactose</i>	46,50 CHF
	Salchicha de cerdo o ternera a la parrilla con salsa de cebolla <i>Pork or veal sausage in an onion sauce</i> Guarnición a elegir / <i>Side dish of your choice</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Gluten / <i>Gluten</i> -Lactosa / <i>Lactose</i>	28,50 CHF
	Escalope empanado o <i>cordon bleu</i> de ternera <i>Breaded veal escalope OR breaded stuffed escalope</i> Guarnición a elegir / <i>Side dish of your choice</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Gluten / <i>Gluten</i> -Lactosa / <i>Lactose</i> -Huevos / <i>Egg</i>	44,50 CHF

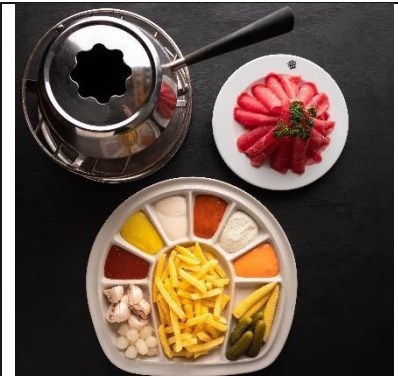
	Hígado de ternera salteado en mantequilla <i>Calves' liver sautéed in butter</i> Guarnición a elegir / <i>Side dish of your choice</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Lactosa / <i>Lactose</i>	38,50 CHF
	Ternera salteada al estilo de Zúrich, con o sin riñones <i>Zurich-style veal ricassée in a white wine reduction, served with or without kidneys</i> Guarnición a elegir / <i>Side dish of your choice</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Gluten / <i>Gluten</i> -Huevos / <i>Egg</i> -Lactosa / <i>Lactose</i> -Apio / <i>Celery</i> -Mostaza / <i>Mustard</i>	44,50 CHF
	Paletilla de ternera estofada <i>Braised beef shoulder</i> Guarnición a elegir / <i>Side dish of your choice</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Ninguna / <i>none</i>	39,50 CHF

Con una guarnición a elegir: verduras, patatas fritas, *rösti*, arroz, pasta, croquetas de *rösti*, patatas cocidas, *spätzli* caseros

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

ESPECIALIDADES / SPECIALITIES

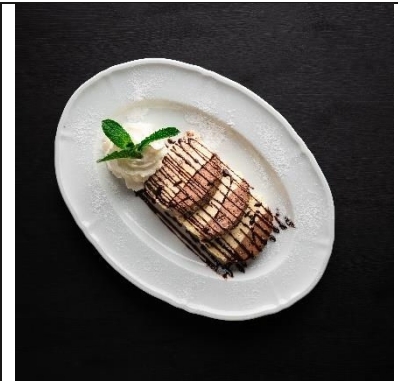
	<i>Fondue de queso con / con poco / sin alcohol</i> <i>Cheese fondue – with alcohol / with a dash of alcohol / without alcohol</i> <i>Servida con picatostes / Served with cubes of dipping bread</i> <i>SIN LACTOSA y pan sin gluten / We can also serve a LACTOSE-FREE version with gluten-free bread</i> <i>Guarniciones / Side orders</i> -<i>Patatas / Potatoes</i> -<i>Encurtidos / Pickled vegetables</i> -<i>Verduras / Vegetables</i> -<i>Dados de pollo / Diced chicken</i> -<i>Frutas / Fruit</i> -<i>Dados de ternera / Diced beef</i>	33,50 CHF - 43,50 CHF
	<i>Raclette servida con peras, tomates, champiñones, pepinillos encurtidos, mazorquitas de maíz, cebollitas encurtidas y patatas especiales para raclette</i> <i>Raclette served with pears, tomatoes, mushrooms, pickled gherkins, baby corn, silverskin onions, baby potatoes</i> <i>Alergias / Allergens</i> -<i>Lactosa / Lactose</i>	32,50 CHF - 39,50 CHF
	<i>Fondue Bourguignonne con ternera, vacuno y pollo, se fríe en aceite caliente</i> <i>Fondue Bourguignons with veal, beef or chicken to cook yourself in hot oil</i>	44,50 CHF

	Fondue Chinoise, carne de vacuno finamente cortada para cocinar en caldo de vacuno <i>Fondue Chinoise with thinly sliced beef to cook yourself in hot beef broth</i> +Ración de carne / Mostarda +Portion meat / mustard-flavoured pickled fruit	44,50 CHF
---	---	------------------

Todas las *fondues* de carne se sirven con una selección de seis salsas, cebolletas, mazorquitas de maíz y pepinillos encurtidos. Con una guarnición a elegir: chips de patata, arroz o patatas fritas
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 / Postres / Desert Options

Adler recomienda...ADLER'S CHOICE

	Parfait helado tricolor de Toblerone <i>Iced Toblerone parfait trio</i> Alergias / Allergens -Lactosa / Lactose -Huevos / Eggs -Soja / Soja -Frutas y verduras / Fruit and vegetables	14,50 CHF
	Ice Coffee Adler con helado de café espresso, café frío y nata <i>Ice Coffee Adler with espresso ice cream, cold coffee and whipped cream</i> Alergias / Allergens -Lactosa / Lactose	9,50 CHF

	<i>Strudel de manzana templado con salsa de vainilla</i> 12,50 <i>Warm apple strudel with crème anglaise</i> <i>Alergias / Allergens</i> -Gluten / <i>Gluten</i> -Lactosa / <i>Lactose</i> -Frutas y verduras / <i>Fruit and vegetables</i>	12,50 CHF
	<i>Banana split con helado de vainilla y chocolate, plátano fresco, salsa de chocolate y láminas de almendra</i> <i>Banana split with vanilla and chocolate ice cream, fresh bananas and chocolate sauce & almond flakes</i> <i>Alergias / Allergens</i> -Lactosa/ <i>Lactose</i> -Huevos / <i>Eggs</i> -Frutas y verduras / <i>Fruit and vegetables</i> -Nueces / <i>Nuts</i>	12,50 CHF
	<i>Flan casero de caramelo con nata</i> <i>Home-made caramel cream flan with whipped cream</i> <i>Alergias / Allergens</i> -Lactosa / <i>Lactose</i> -Huevos / <i>Eggs</i>	10,50 CHF
	<i>Merengue con helado de vainilla y fresa</i> <i>Meringue with vanilla and strawberry ice cream</i> <i>Alergias / Allergens</i> -Lactosa / <i>Lactose</i> -Huevos / <i>Eggs</i>	9,50 CHF

	Cremoso de manzana al estilo de Emmental con nata <i>Emmental-style apple cream pudding with whipped cream</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Lactosa / <i>Lactose</i> -Huevos / <i>Eggs</i>	9,50 CHF
	Copa Maison con macedonia de fruta fresca, helado de vainilla y fresa y nata <i>Coupe Maison with home-made fresh fruit salad, vanilla and strawberry ice cream</i> Alergias / <i>Allergens</i> -Lactosa / <i>Lactose</i> -Huevos / <i>Eggs</i>	11,50 CHF