

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

Öpfelchüechli mit lauwarmer Vanillesauce **12,50**
Apple fritters, served with warm crème anglaise

Hausgemachte gebrannte Swiss Creme **9,50**
Home-made Swiss-style crème brûlée

Vermicelles mit Kirsch und Schlagrahm **7,50 12,50**
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.

For more languages,
please scan this code:



Adlers Wahl – Adler's choice

Dreifarbige Toblerone-Eisparfait ^(2, 4, 9, 10) <i>Iced Toblerone parfait trio</i> ^(2, 4, 9, 10)	14.50
Coupe Swiss Chuchi mit Vanilleglacé, Baileys und Schlagrahm ⁽²⁾ <i>Coupe Swiss Chuchi with vanilla ice cream, Baileys and whipped cream</i> ⁽²⁾	11.50
Coupe Swiss Lady mit Aprikosensorbet, Erdbeerglacé und Schlagrahm ⁽²⁾ <i>Coupe Swiss Lady with apricot sorbet, strawberry ice cream and whipped cream</i> ⁽²⁾	11.50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce ^(1, 2, 10) <i>Warm apple strudel with crème anglaise</i> ^(1, 2, 10)	12.50
Ice Coffee Adler mit Espressoglacé, kaltem Kaffee und Schlagrahm ⁽²⁾ <i>Ice Coffee Adler with espresso ice cream, cold coffee and whipped cream</i> ⁽²⁾	9.50
Schoggi Fondue mit Früchten ^(2, 9) <i>Chocolate Fondue with fruits</i> ^(2, 9)	28.50

Glacés – Ice cream

<p>Coupe Dänemark mit Vanilleglacé, warmer Schokoladensauce und Schlagrahm ^(2,4) <i>Coupe Danemark with vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream</i> ^(2,4)</p>	12.50
<p>Coupe Maison mit frischem Fruchtsalat, Vanille- und Erdbeerglacé und Schlagrahm ^(2,4) <i>Coupe Maison with home-made fresh fruit salad, vanilla and strawberry ice cream</i> ^(2,4)</p>	11.50
<p>Bananensplit mit Vanille- und Schokoladenglacé, Bananen und Schokoladensauce & Mandelsplitter ^(2,4,10,11) <i>Banana split with vanilla and chocolate ice cream, fresh bananas and chocolate sauce & almond flakes</i> ^(2,4,10,11)</p>	12.50
<p>Aprikosensorbet mit Abricotine ⁽²⁾ <i>Apricot sorbet with apricot brandy</i> ⁽²⁾</p>	10.50
<p>Zitronensorbet mit Wodka ⁽²⁾ <i>Lemon & lime sorbet with vodka</i> ⁽²⁾</p>	10.50
<p>Verschiedene Glacé-Aromen <i>Choice of various ice cream flavours</i></p>	1 Kugel - 1 scoop 4.00
<p>Vanille ^(2,4) - <i>vanilla</i> ^(2,4) Schokolade ^(2,4) - <i>chocolate</i> ^(2,4) Erdbeer ^(2,4) - <i>strawberry</i> ^(2,4) Espresso ^(2,4) - <i>espresso</i> ^(2,4) Aprikose ⁽²⁾ - <i>apricot</i> ⁽²⁾ Zitrone ⁽²⁾ - <i>lemon</i> ⁽²⁾</p>	

Klassiker – Our classics

Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm ^(2, 4) <i>Home-made caramel cream flan with whipped cream</i> ^(2, 4)	10.50
Frischer Fruchtsalat ⁽¹⁰⁾ <i>Fresh fruit salad</i> ⁽¹⁰⁾	9.50
Meringue mit Schlagrahm ^(2, 4) <i>Meringue with whipped cream</i> ^(2, 4)	7.50
Meringue mit Vanille- und Erdbeerglace ^(2, 4) <i>Meringue with vanilla and strawberry ice cream</i> ^(2, 4)	9.50
Emmentaler Süssmostcrème mit Schlagrahm ^(2, 4) <i>Emmental-style apple cream pudding with whipped cream</i> ^(2, 4)	9.50
Portion Schlagrahm ⁽²⁾ <i>Portion of whipped cream</i> ⁽²⁾	2.00
Portion warme Schokoladensauce ⁽²⁾ <i>Portion of warm chocolate sauce</i> ⁽²⁾	2.00

Zu unseren Desserts empfehlen wir ein Glas

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

ORANGE MUSCAT & FLORA	1dl	9.00
80% Orange Muscat, 20% Flora (Semillon x Gewürztraminer)	3.75dl	34.00
Das Traubengut stammt aus Parzellen aus dem sonnigen Mystic Park Vineyard, Victoria. Orangeat, Muscat. Süß, elegante Säure <i>Orange Muscat & Flora, 80% Orange Muscat, 20% Flora (Semillon x Gewürztraminer)</i> <i>The grapes come from plots in sunny Mystic Park Vineyard, Victoria.</i> <i>Orange peel, muscat. Sweet, elegant acidity</i>		

Spirituosen – Spirits

Dettling Kirsch Réserve 41% vol. <i>Dettling Kirsch Réserve 41% vol.</i>	2cl	9.50
Dettling Cuvée Schwarze Bergkirsche 40% vol. <i>Dettling Cuvée Schwarze Bergkirsche 40% vol.</i>	2cl	12.50
Dettling Kirsch Holzfassgereift 40% vol. <i>Dettling Kirsch Holzfassgereift 40% vol.</i>	2cl	16.00
Dettling Kirschlikör 20% vol. <i>Dettling Kirschlikör 20% vol.</i>	2cl	7.50
Heuschnaps 25% vol. <i>Heuschnaps 25% vol.</i>	2cl	6.00
Auti äntlibuecher Zwätschge 40% vol. <i>Famous Old plum liqueur from Entlebucher 40% vol.</i>	2cl	7.00

Obstbrände – Fruit liquors

Williams, Selection Prestige 41% vol. <i>Williams, Selection Prestige 41% vol.</i>	2cl	9.00
Pflümli, Selection Prestige 41% vol. <i>Pflümli, Selection Prestige 41% vol.</i>	2cl	9.00
La Vieille Prune 40% vol. <i>La Vieille Prune 40% vol.</i>	2cl	12.50

Schweizer Whisky – Swiss Whisky

Macardo Premium Single Malt 42% vol. <i>Macardo Premium Single Malt 42% vol.</i>	4cl	12.50
Langatun Old Deer, Classic 40% <i>Langatun old Deer, Classic 40%</i>	4cl	18.00
Swiss Highland classic single malt 40% vol. <i>Swiss Highland classic single malt 40% vol.</i>	4cl	24.00

Grappa – Grappa

Merlot Chiara 43% vol. <i>Merlot Chiara 43% vol.</i>	2cl	8.00
Merlot Rovere Barrique 45% vol. <i>A distillate from the southern part of Switzerland 45% vol.</i>	2cl	12.00

Likör – Digestif

Amaretto di Saronno 28% vol. <i>Amaretto di Saronno 28% vol.</i>	4cl	8.00
Baileys Irish Cream 17% vol. <i>Baileys Irish Cream 17% vol.</i>	4cl	9.50

SIROCCO Tee – Tea

CHF 6.50

Ceylon Sunrise

Ginger Lemon Dream

Japanese Sencha

Moroccan Mint

Piz Palü

Red Kiss

Verbena

Green Jasmine

Camomile Orange Blossoms

Kaffee – Coffee

Corretto Grappa

Coretto Grappa

7.50

Swiss Chuchi Kaffee mit Baileys, Irish Cream
und Schlagrahmhaube

Swiss Chuchi Coffee with Baileys Irish Cream and whipped cream

9.50

Irish Coffee

Irish coffee with Irish whisky (2 cl) and whipped cream

9.50