

Winter – Winter Saison-Hits – Seasonal hits

Hausgemachtes Tirggelmousse 13.50
Traditional home-made Tirggel mousse

Tirggel ist ein Zürcher Gebäck aus Honig, Mehl und 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*

Dreifarbiges Toblerone-Eisparfait 14.50
Iced Toblerone parfait trio

**Coupe Swiss Chuchi mit Vanilleglacé, Baileys
und Schlagrahm** 11.50
*Coupe Swiss Chuchi with vanilla ice cream, Baileys
and whipped cream*

**Coupe Swiss Lady mit Aprikosensorbet, Erdbeerglacé
und Schlagrahm** 11.50
*Coupe Swiss Lady with apricot sorbet, strawberry ice cream
and whipped cream*

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 12.50
Warm apple strudel with crème anglaise

**Ice Coffee Adler mit Espressoglacé, kaltem Kaffee
und Schlagrahm** 9.50
*Ice Coffee Adler with espresso ice cream, cold coffee
and whipped cream*

Schoggi Fondue mit Früchten 28.50
Chocolate Fondue with fruits

Glacés – Ice cream

Coupe Dänemark mit Vanilleglacé, warmer Schokoladensauce und Schlagrahm 12.50
Coupe Danemark with vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream

Coupe Maison mit frischem Fruchtsalat, Vanille- und Erdbeerglacé und Schlagrahm 11.50
Coupe Maison with home-made fresh fruit salad, vanilla and strawberry ice cream

Bananensplit mit Vanille- und Schokoladenglacé, Bananen und Schokoladensauce & Mandelsplitter 12.50
Banana split with vanilla and chocolate ice cream, fresh bananas and chocolate sauce & almond flakes

Aprikosensorbet mit Abricotine 10.50
Apricot sorbet with apricot brandy

Zitronensorbet mit Wodka 10.50
Lemon & lime sorbet with vodka

Verschiedene Glacé-Aromen 1 Kugel - 1 scoop 4.00
Choice of various ice cream flavours

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

Klassiker – Our classics

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

Kaffee oder Espresso <i>Coffee or espresso</i>	5.00
---	------

Doppelter Espresso <i>Double espresso</i>	6.50
--	------

Cappuccino <i>Cappuccino</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
--	------