

*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.*

Chers clients

Dear guests

*Nous sommes heureux de pouvoir vous servir des spécialités issues de notre offre unique.
Pour notre cuisine, nous privilégions des fournisseurs suisses,
si possible de Zurich et de la région.*

*Pour toute information sur les ingrédients de nos plats
susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances,
veuillez demander à notre personnel de service la carte des allergies
détaillée.*

Nos viandes proviennent des pays suivants :

Bœuf, porc et veau : Suisse ;

Poulet : Hongrie.

Nos poissons proviennent des pays suivants :

Saumon : élevage en Norvège / Truite : élevage en Italie /

Perche : pêche sauvage en Allemagne (FAO27/04/05).

Notre pain et nos produits de boulangerie fine proviennent de Suisse.

Tous les prix s'entendent TVA comprise.

*Le paiement en euros est possible au cours du jour,
avec une commission de 3 %.*

*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 the detailed allergy menu 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 Hungary.*

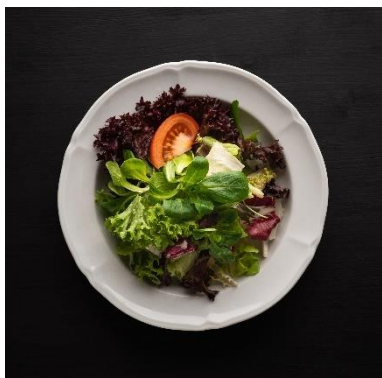
*We source farmed fish; our farmed salmon comes from Norway
breed, our trout from Italy breed and our perch from Germany wild
catch fish (FAO27/04/05).*

Bread and pastries come from Switzerland.

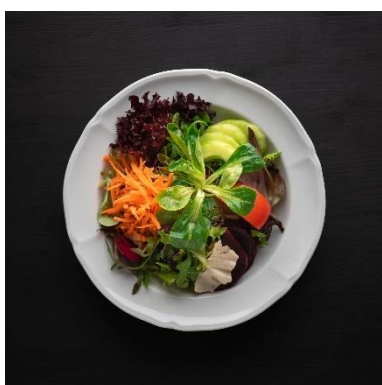
*All prices include VAT. Payment in EUR is possible, the daily
exchange rate will be used + 3% commission*

Nous vous informons que chaque personne doit commander un plat principal.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

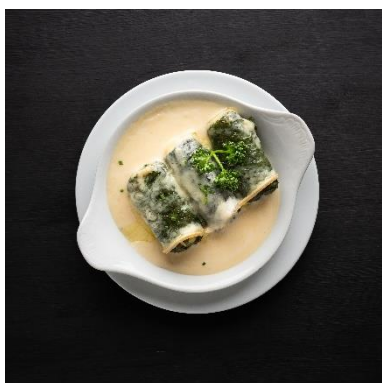
Entrées – Starters



Assortiment de salades vertes, sauce maison ou vinaigrette balsamique
Crispy leafy salad with house dressing or balsamic dressing 10.50



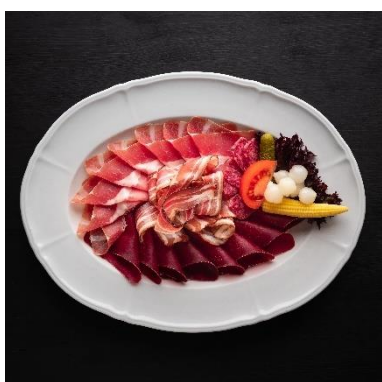
Salade variée, sauce maison ou vinaigrette balsamique
Mixed leafy salad with house or balsamic dressing 12.50



Capuns gratinés, sauce à la crème et au fromage
Capun gratin in a creamy cheese sauce 17.50

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.

+ Lard – Bacon 2.50



Assiette de montagne grisonne : viande des Grisons, jambon cru, lard cru et saucisson sec finement tranchés
A selection of finely sliced traditional Swiss cured meats

1/2 Portion
17.50
1 Portion
26.50

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.
Prices in CHF incl. VAT

Nous vous informons que chaque personne doit commander un plat principal.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



Escargots gratinés au beurre aux herbes

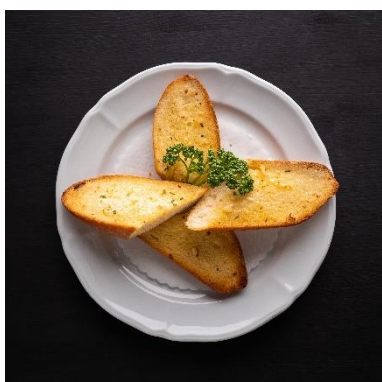
Snails served in herb butter

6 pcs

12.50

12 pcs

21.50



Pain à l'ail fait maison

Homemade garlic bread

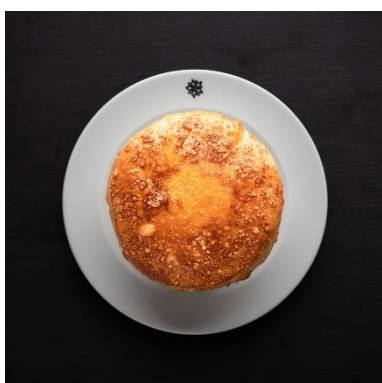
9.50



Soupe de pommes de terre au fromage

Potato and cheese soup

13.50



Soupe à l'oignon recouverte d'une pâte feuilletée

Onion soup covered with a layer of puff pastry

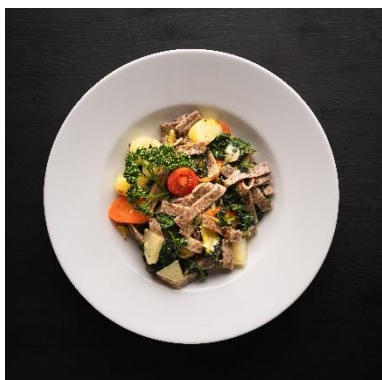
15.50

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.

Prices in CHF incl. VAT

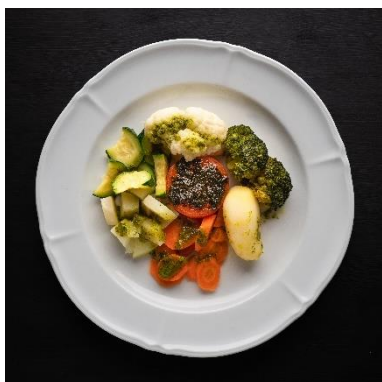
Nous vous informons que chaque personne doit commander un plat principal.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Végétarien – Vegetarian



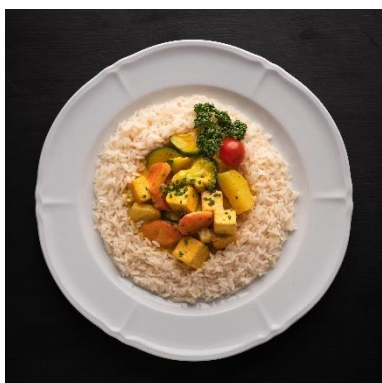
Pizzoccheri traditionnels (pâtes au sarrasin)
*Traditional Pizzoccheri buckwheat pasta with vegetables
and cheese*

24.50



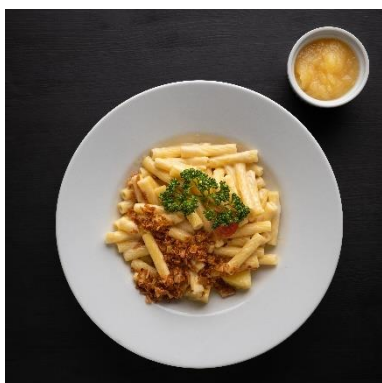
Assiette de légumes au beurre aux herbes, avec
tofu sur demande
*Medley of vegetables with herb butter, served with tofu if
desired*

22.50



Curry de tofu aux légumes frais, servi dans une
couronne de riz
Tofu curry with fresh vegetables served in a rice ring

24.50



Macaroni avec sauce à la crème, pommes de terre
et fromage, garnies d'oignons rôtis, compote de
pommes servie à part
*Traditional Swiss macaroni in a cream sauce with potatoes
and cheese, garnished with fried onions and served with an
apple puree*

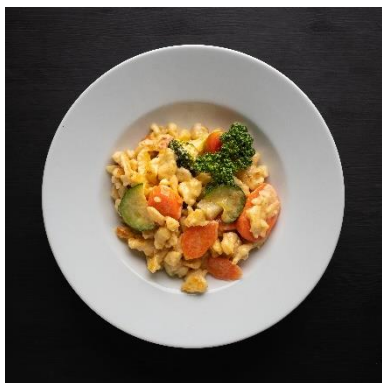
25.50

+ Lard – Bacon

5.00

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.
Prices in CHF incl. VAT

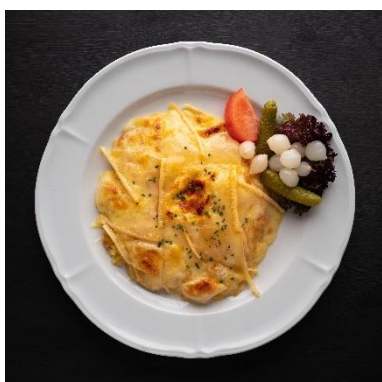
Nous vous informons que chaque personne doit commander un plat principal.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



Poêlée de spätzli maison aux légumes frais, servi
avec un touche de crème et du fromage 25.50

*Homemade spaetzli gratin with fresh vegetables, served
with a dash of cream cheese and cheese*

+ Lard – Bacon 5.00



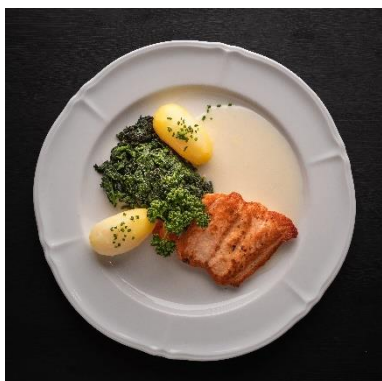
Rösti maison au raclette 26.50
Traditional home-made roesti with Raclette cheese

+ Ananas – Pineapple 4.50

+ Tomates – Tomato 4.50

+ Œufs au plat – Fried eggs 7.50

Poisson – Fish

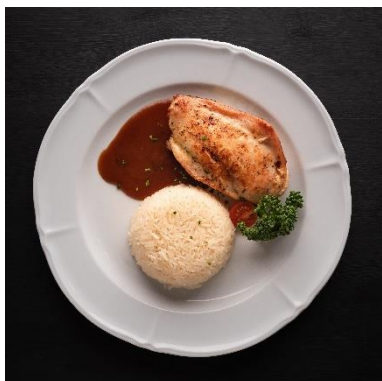


Saumon à la sauce crème au citron,
pommes de terre nature et épinards 36.50
*Salmon with lemon cream sauce,
boiled potatoes and spinach*

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.
Prices in CHF incl. VAT

Nous vous informons que chaque personne doit commander un plat principal.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

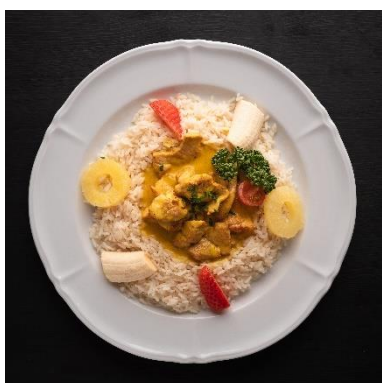
Viande – Meat



Blanc de poulet farci aux épinards et au fromage frais, servi avec sauce brune
Chicken breast stuffed with cream cheese and spinach served with brown sauce

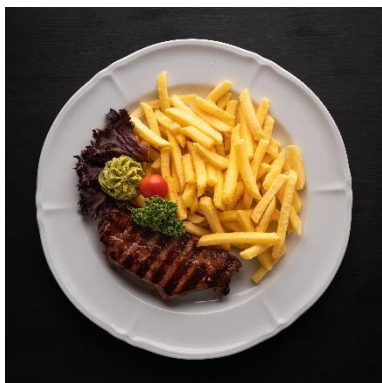
37.50

** Avec un accompagnement au choix
With one choice of side dish*



Émincé de poulet « Riz Casimir » à la sauce curry, avec fruits, servi dans une couronne de riz
Chicken ragout with curry sauce and fruits served on a rice ring

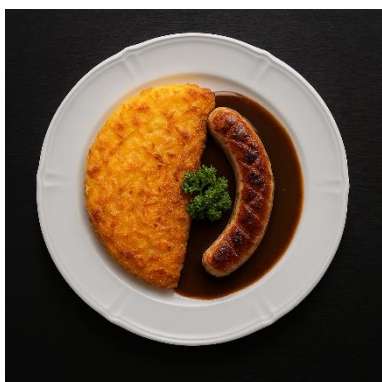
37.50



Entrecôte de bœuf grillée au beurre aux herbes (200 g)
Grilled beef entrecôte with herb butter (200g)

46.50

** Avec un accompagnement au choix
With one choice of side dish*



Saucisse à rôtir de porc ou de veau avec sauce aux oignons
Pork or veal sausage in an onion sauce

28.50

** Avec un accompagnement au choix
With one choice of side dish*

*Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.
Prices in CHF incl. VAT*

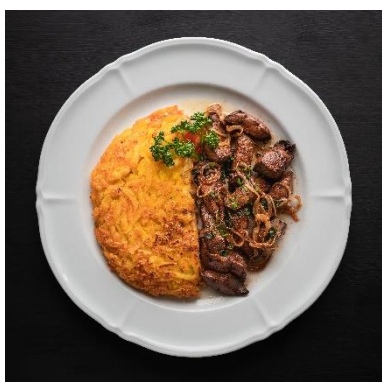
Nous vous informons que chaque personne doit commander un plat principal.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



Escalope viennoise avec salade de concombres
Breaded veal escalope with cucumber salad on the side

44.50

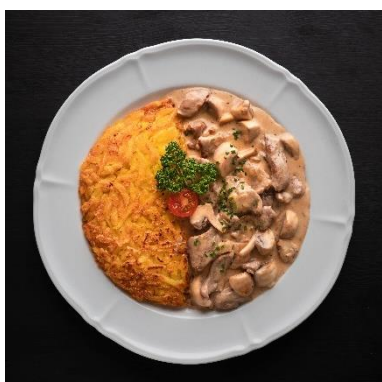
** Avec un accompagnement au choix
With one choice of side dish*



Foie de veau poêlé au beurre à la vénitienne
Calf's liver sautéed in butter Venetian style

38.50

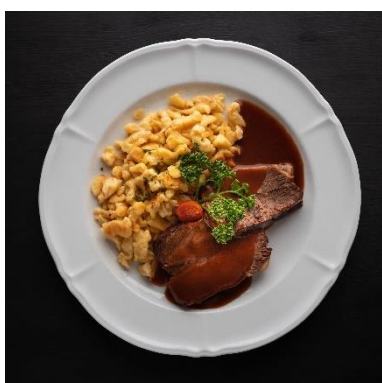
** Avec un accompagnement au choix
With one choice of side dish*



Émincé de veau zurichois à la sauce crème aux champignons
Zurich-style veal fricassée in a mushroom cream sauce

44.50

** Avec un accompagnement au choix
With one choice of side dish*



Épaulle de bœuf braisée en sauce brune
Braised beef shoulder roast in brown sauce

39.50

** Avec un accompagnement au choix
With one choice of side dish*

*

Avec un accompagnement au choix : légumes, frites, rösti, riz, pâtes, croquettes de rösti, pommes de terre nature ou spätzli maison.

With one choice of side dish: vegetables, French fries, hash brown, rice, pasta, roesti croquettes, boiled potatoes or home-made spaetzli

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.

Prices in CHF incl. VAT

Nous vous informons que chaque personne doit commander un plat principal.

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

Fondue au fromage – Cheese fondue

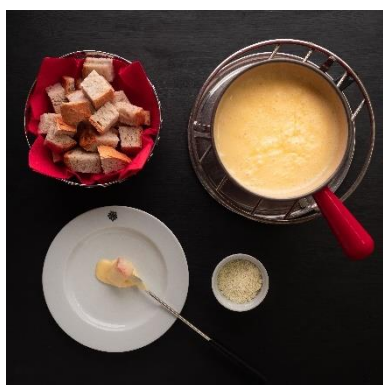
Sur demande – Optional

Portion de pain sans gluten 3.00

Portion glutenfree bread

Sur demande, nous vous servons notre fondue au fromage sans alcool ou avec peu d'alcool.

On request we serve our cheese fondue without or with little alcohol



Accompagnements – Side dishes

Pomme de terre 7.50

Steamed potatoes

Légumes variés à la vapeur 7.50

Mixed steamed vegetables

Fruits frais variés 7.50

Mixed fresh fruit

Oignons, mini-épis de maïs, cornichons 6.50

Silverskin onions, baby corn, pickled gherkins

Dés de poulet, 150g 16.00

Roasted chunks of chicken

Dés de bœuf, 130g 18.50

Roasted chunks of beef

Saucisse à rôtir de porc ou de veau 16.00

Pork or veal sausage

Fondue Adler avec des fromages affinés, 200 g 37.50
Adler's special cheese fondue, made with a mix of aged cheeses, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Fondue vaudois traditionnel, 200 g 34.50
Traditional Vaudois fondue, made with four cheeses, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Fondue moitié-moitié, 200 g 34.50
"Half-half Fondue", made with only two cheeses, the most famous Gruyère and Vacherin cheese from Fribourg, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Fondue au jambon et aux champignons, 200 g 38.50
Cheese fondue with ham, mushrooms, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Fondue aux morilles, 200 g 39.50
Cheese fondue with morel mushrooms, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Fondue à la truffe noire, 200 g 44.50
Cheese fondue with black truffle, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Gentlemen's original fondue au fromage avec une touche de Swiss Single Malt Whiskey, 200 g 42.50
Cheese fondue with a shot of Swiss single malt whiskey, 200g

Lady-fondue avec Prosecco et garniture de poire, 200 g 35.50
Cheese fondue with Prosecco, cherry liquor and garlic, garnished with pears on the side, 200g

Fondue « messieurs » au poivre vert et à la moutarde, 200 g 36.50
Cheese fondue with green pepper, mustard, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Fondue paysan au lard et au Pflümli, 200 g 36.50
Cheese fondue with bacon, plum liquor, white wine and garlic, 200g

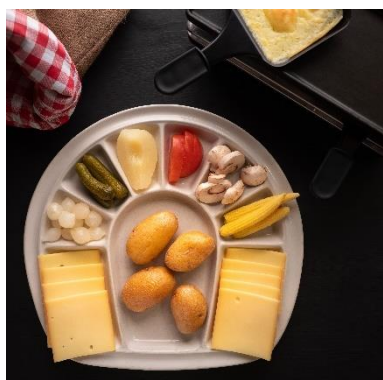
Fondue Rudolf Koller au fromage Schabziger, 200 g 34.50
Cheese fondue made with our traditional mix of cheeses, with glarner fenugreek cheese, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.

Prices in CHF incl. VAT

Nous vous informons que chaque personne doit commander un plat principal.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Raclette – Raclette



Accompagnements – Side dishes

Chaque portion est servie avec des poires, des tomates, des champignons, des cornichons, des mini-épis de maïs, des oignons argentés et des pommes de terre à raclette.

Each portion includes pears, tomatoes, mushrooms, pickled gherkins, baby corn, silverskin onions and baby potatoes.

Raclette, 180g 34.50

Raclette cheese garnished, 180g

Raclette au fromage fumé du Zürcher Oberland (disponible uniquement en saison hivernale), 180 g 35.50

With local smoked Raclette cheese (available during winter season only), 180g

Raclette au fromage pimenté du Zürcher Oberland (disponible uniquement en saison hivernale), 180 g 35.50

With local chili Raclette cheese (available during winter season only), 180g

Extras – Extras

+ Portion supplémentaire de fromage nature, 120 g 12.50
+ Portion of additional Raclette cheese, 120g

+ Portion supplémentaire de viandes variées (bœuf, veau, poulet), 120 g 11.50

+ Additional portion of meat variations (beef, veal, chicken), 120g

+ Portion supplémentaire de jambon ou de lard, 100 g 6.50
+ Additional portion of ham or bacon, 100g

+ Portion supplémentaire de mini-saucisses à rôtir de veau, 100 g 8.50

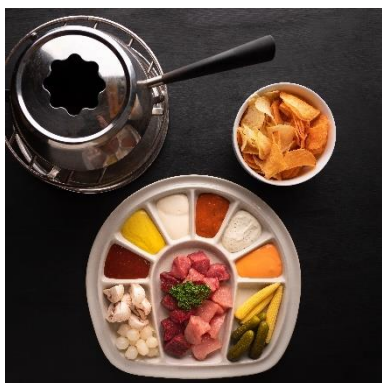
+ Additional portion of mini veal sausage, 100g

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.

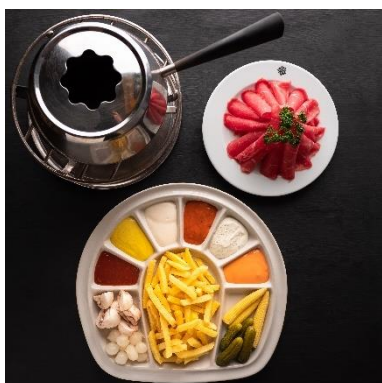
Prices in CHF incl. VAT

Nous vous informons que chaque personne doit commander un plat principal.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Le fondue de viande mondialement célèbre *The world famous meat fondue*



Fondue Bourguignonne avec dés de veau, bœuf et poulet (200 g) à frire soi-même dans de l'huile chaude 45.50
Fondue Bourguignonne; chunks of veal, beef and chicken for you to fry in hot oil, 200g



Fondue chinoise : fines tranches de bœuf (200 g) à cuire soi-même dans un bouillon de bœuf chaud 45.50
Fondue Chinoise, thinly sliced beef (200g) for you to cook in a beef broth

Tous nos fondues de viande sont servis avec 6 sauces (barbecue, ail, chimichurri, tartare, aigre-doux & curry), ainsi qu'avec des oignons argentés, des mini-épis de maïs et des cornichons.

All meat fondues are served with a selection of six sauces (barbecue, garlic, chimichurri, tartare, sweet & sour and curry) as well as Silverskin onions, baby corn, pickled gherkin.

+ Portion supplémentaire de viande, 130 g 18.50
+ Portion of additional meat, 130g

Accompagnements – Side dishes

Avec un accompagnement au choix:

With one choice of side dish:

Pommes Chips – *Chips*

Riz – *Rice*

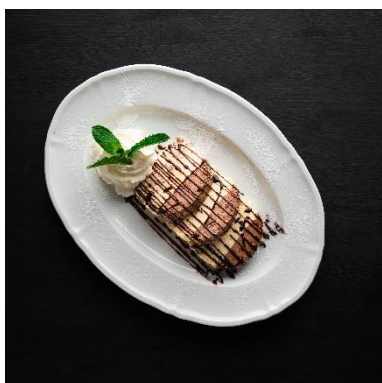
Pommes Frites – *French fries*

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.

Prices in CHF incl. VAT

Nous vous informons que chaque personne doit commander un plat principal.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Dessert – Dessert



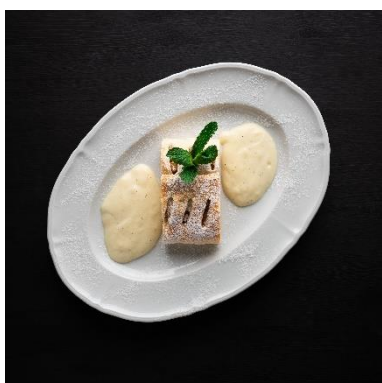
Parfait glacé Toblerone tricolore
Iced Toblerone parfait trio

14.50



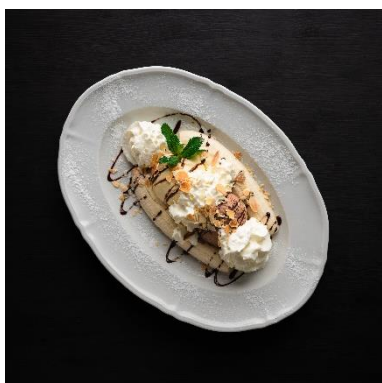
Café glacé Adler avec glace à l'espresso, café froid
et crème chantilly
*Ice Coffee Adler with espresso ice cream, cold coffee
and whipped cream*

9.50



Strudel aux pommes chaud accompagné
de crème anglaise
Warm apple strudel with crème anglaise

12.50



Banana split avec glaces vanille et chocolat,
bananes et sauce au chocolat & éclats d'amandes
*Banana split with vanilla and chocolate ice cream,
fresh bananas and chocolate sauce & almond flakes*

12.50

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.
Prices in CHF incl. VAT

Nous vous informons que chaque personne doit commander un plat principal.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



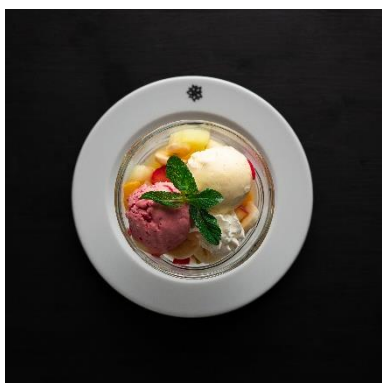
Flan caramel maison avec crème chantilly
Home-made caramel cream flan with whipped cream 10.50



Meringue avec glaces vanille et fraise
Meringue with vanilla and strawberry ice cream 9.50



Crème au jus de pomme façon Emmental avec
crème chantilly
*Emmental-style apple cream pudding
with whipped cream* 9.50



Coupe Maison avec salade de fruits frais maison,
glaces vanille et fraise, et crème chantilly
*Coupe Maison with home-made fresh fruit salad, vanilla
and strawberry ice cream* 11.50

*Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.
Prices in CHF incl. VAT*