

*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.*

*Cari ospiti
Dear guests*

*Siamo lieti di poterle servire specialità della nostra
selezione unica. Per la nostra cucina preferiamo,
quando possibile, fornitori svizzeri,
soprattutto di Zurigo e della regione.*

*Informazioni sugli ingredienti dei nostri piatti che
possono provocare allergie o intolleranze
le riceverete dal nostro personale di servizio
tramite la dettagliata scheda allergeni.*

*Le carni provengono dai seguenti Paesi:
Manzo, maiale e vitello dalla Svizzera;
pollo dall'Ungheria.*

*I pesci provengono dai seguenti Paesi:
Salmone: allevato in Norvegia / Trota: allevata in Italia /
persico: pescato in natura in Germania (FA027/04/05).*

Pane e prodotti da forno provengono dalla Svizzera.

*Tutti i prezzi si intendono comprensivi di IVA. Il
pagamento in euro è possibile al cambio del giorno
con una commissione del 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.*

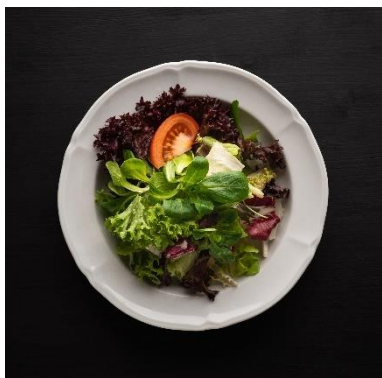
*We source farmed fish; our farmed salmon comes from Norway
breed, our trout from Italy breed and our perch from Germany wild
catch fish (FA027/04/05).*

Bread and pastries come from Switzerland.

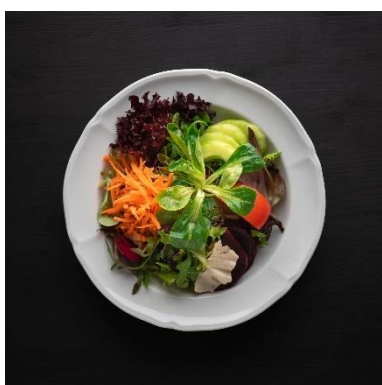
*All prices include VAT. Payment in EUR is possible, the daily
exchange rate will be used + 3% commission*

Siamo lieti di informarvi che per persona è necessario ordinare un piatto principale.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

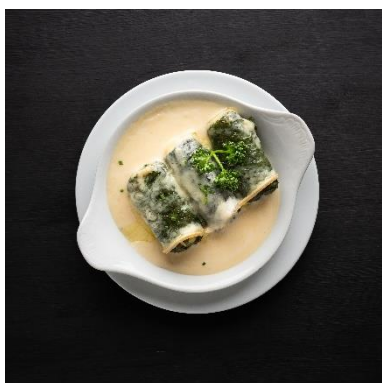
Antipasti – Starters



Insalata di foglie miste con salsa della casa o salsa balsamica
Crispy leafy salad with house dressing or balsamic dressing 10.50



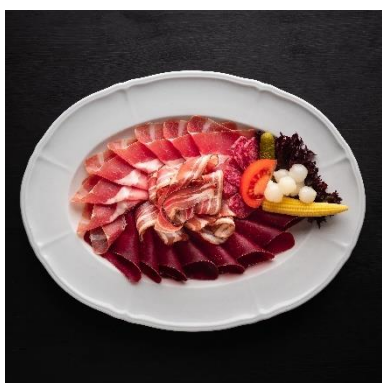
Insalata mista con salsa della casa o salsa balsamica
Mixed leafy salad with house or balsamic dressing 12.50



Capuns in salsa alla panna e gratinati con formaggio
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.

+ pancetta – Bacon 2.50



Tagliere di montagna grigionese con carne secca dei Grigioni, prosciutto crudo, pancetta cruda e salsiccia cruda affettati finemente
A selection of finely sliced traditional Swiss cured meats

1/2 Portion 17.50
1 Portion 26.50

*Tutti i prezzi si intendono in CHF e includono l'IVA.
Prices in CHF incl. VAT*

Siamo lieti di informarvi che per persona è necessario ordinare un piatto principale.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



Lumache gratinate con burro alle erbe

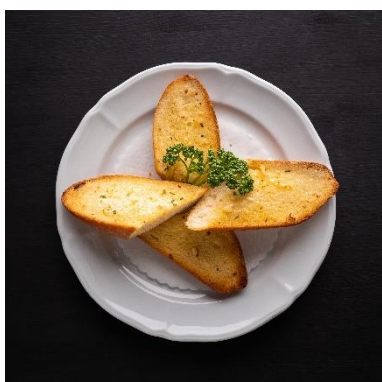
Snails served in herb butter

6 pcs

12.50

12 pcs

21.50



Pane all'aglio fatto in casa

Homemade garlic bread

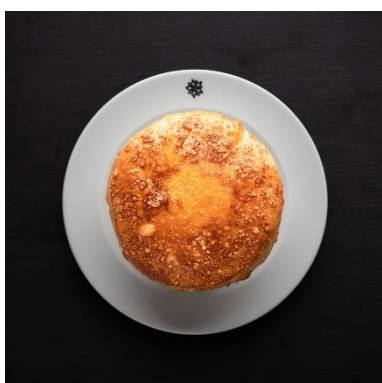
9.50



Zuppa di patate e formaggio

Potato and cheese soup

13.50



Zuppa di cipolle con copertura di pasta sfoglia

Onion soup covered with a layer of puff pastry

15.50

Tutti i prezzi si intendono in CHF e includono l'IVA.

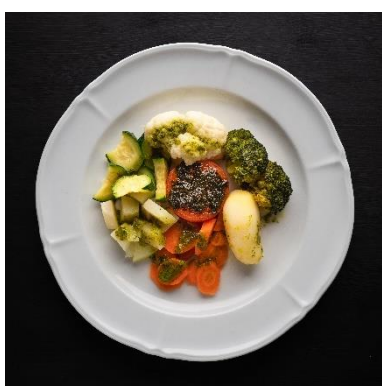
Prices in CHF incl. VAT

Siamo lieti di informarvi che per persona è necessario ordinare un piatto principale.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

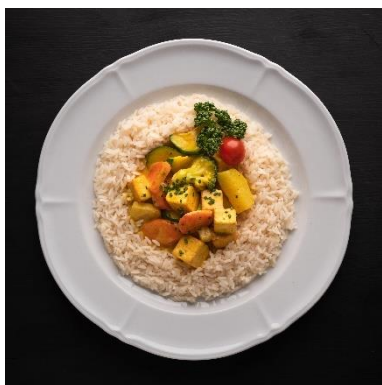
Vegetariano – Vegetarian



Pizzoccheri tradizionali (pasta di grano saraceno) 24.50
Traditional Pizzoccheri buckwheat pasta with vegetables and cheese



Piatto di verdure con burro alle erbe, a scelta con 22.50
tofu
Medley of vegetables with herb butter, served with tofu if desired



Curry di tofu con verdure fresche servito in un 24.50
anello di riso
Tofu curry with fresh vegetables served in a rice ring

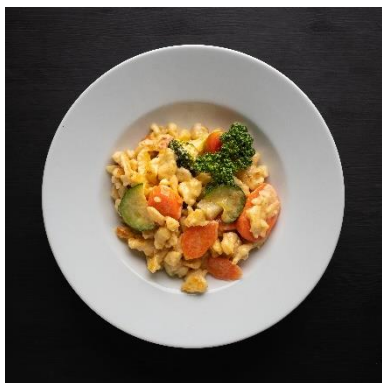


Classici Älplermagronen in sostanziosa salsa alla 25.50
panna con patate e formaggio, guarniti con cipolle
fritte; purea di mele servita a parte
Traditional Swiss macaroni in a cream sauce with potatoes and cheese, garnished with fried onions and served with an apple puree

+ pancetta – Bacon 5.00

*Tutti i prezzi si intendono in CHF e includono l'IVA.
Prices in CHF incl. VAT*

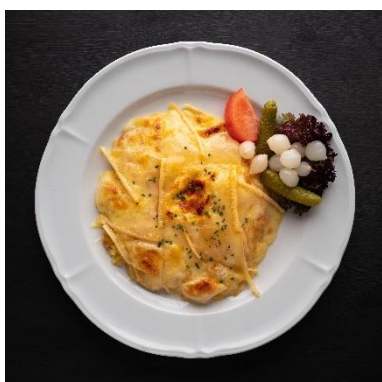
Siamo lieti di informarvi che per persona è necessario ordinare un piatto principale.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



Tegame di spätzli fatti in casa con verdure fresche,
un goccio di panna e formaggio 25.50

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

+ pancetta – Bacon 5.00



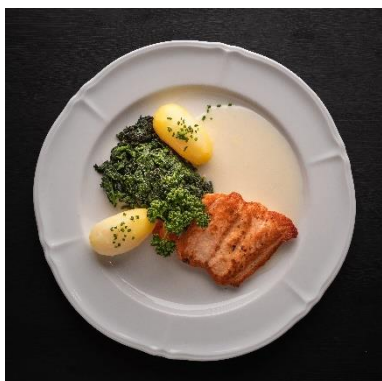
Rösti raclette fatto in casa 26.50
Traditional home-made rösti with Raclette cheese

+ ananas – Pineapple 4.50

+ pomodori – Tomato 4.50

+ uova all'occhio di bue – Fried eggs 7.50

Pesce – Fish



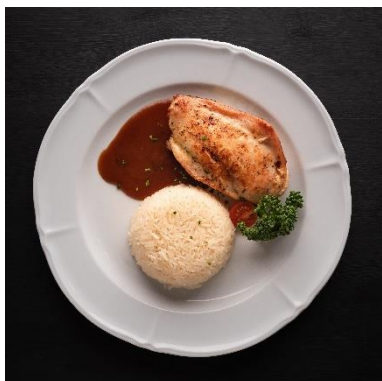
Salmon con salsa alla panna e limone,
patate lesse e spinaci 36.50

*Salmon with lemon cream sauce,
boiled potatoes and spinach*

*Tutti i prezzi si intendono in CHF e includono l'IVA.
Prices in CHF incl. VAT*

Siamo lieti di informarvi che per persona è necessario ordinare un piatto principale.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

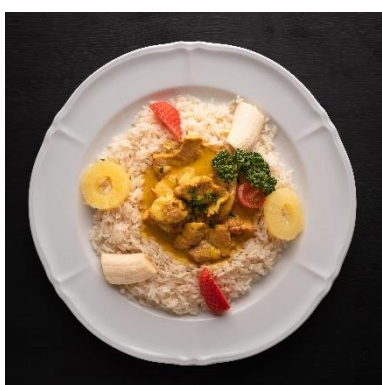
Carne – Meat



Petto di pollo ripieno di spinaci e formaggio fresco, servito con salsa bruna
Chicken breast stuffed with cream cheese and spinach served with brown sauce

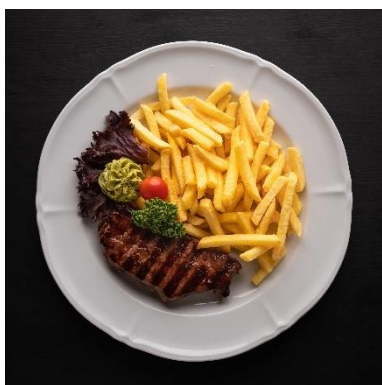
37.50

**Con un contorno a scelta
With one choice of side dish*



Straccetti di pollo «Riz Casimir» in salsa al curry con frutta, serviti in un anello di riso
Chicken ragout with curry sauce and fruits served on a rice ring

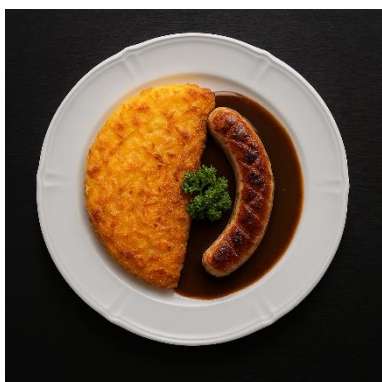
37.50



Entrecôte di manzo alla griglia con burro alle erbe (200 g)
Grilled beef entrecôte with herb butter (200g)

46.50

**Con un contorno a scelta
With one choice of side dish*



Salsiccia arrosto di maiale o di vitello con salsa alle cipolle
Pork or veal sausage in an onion sauce

28.50

**Con un contorno a scelta
With one choice of side dish*

*Tutti i prezzi si intendono in CHF e includono l'IVA.
Prices in CHF incl. VAT*

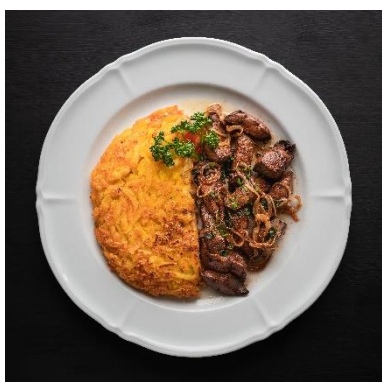
Siamo lieti di informarvi che per persona è necessario ordinare un piatto principale.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



Cotoletta alla viennese
Breaded veal escalope with cucumber salad on the side

44.50

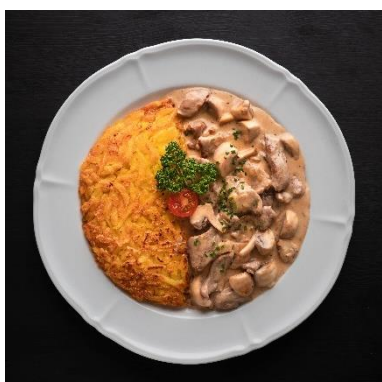
**Con un contorno a scelta
With one choice of side dish*



Fegato di vitello rosolato nel burro alla veneziana
Calf's liver sautéed in butter Venetian style

38.50

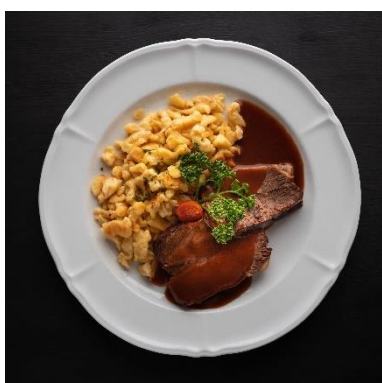
**Con un contorno a scelta
With one choice of side dish*



Straccetti di vitello alla zurighese in salsa cremosa
ai funghi
Zurich-style veal fricassée in a mushroom cream sauce

44.50

**Con un contorno a scelta
With one choice of side dish*



Spalla di manzo brasata in salsa bruna
Braised beef shoulder roast in brown sauce

39.50

**Con un contorno a scelta
With one choice of side dish*

*

Con un contorno a scelta: verdure, patatine fritte, rösti, riso, pasta, crocchette di rösti, patate lesse oppure spätzli fatti in casa.

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

Tutti i prezzi si intendono in CHF e includono l'IVA.

Prices in CHF incl. VAT

Siamo lieti di informarvi che per persona è necessario ordinare un piatto principale.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Fonduta di formaggio – Cheese fondue

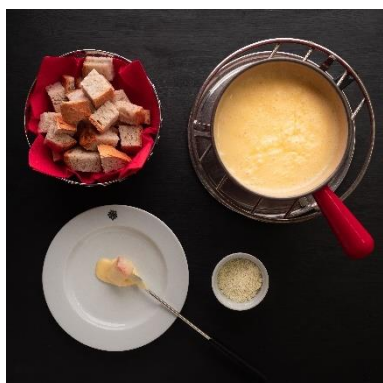
Opzionale– Optional

Porzione di pane
senza glutine 3.00

Portion glutenfree bread

Su richiesta serviamo la nostra
fonduta di formaggio senza alcol
o con poco alcol.

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



Contorni – Side dishes

Patate lesse 7.50

Steamed potatoes

Verdure miste al vapore 7.50

Mixed steamed vegetables

Frutta fresca mista 7.50

Mixed fresh fruit

Cipolline, pannocchiette
di mais, cetriolini sott'aceto 6.50

Silverskin onions, baby corn,

pickled gherkins

Bocconcini di
pollo arrosto, 150g 16.00

Roasted chunks of chicken

Bocconcini di
manzo arrosto, 130g 18.50

Roasted chunks of beef

Salsiccia di Maiale
o di vitello 16.00

Porc or veal sausage

Fonduta Adler con formaggi stagionati, 200 g 37.50
*Adler's special cheese fondue, made with a mix of aged cheeses,
white wine, cherry liquor and garlic, 200g*

Fonduta tradizionale vodese, 200 g 34.50
*Traditional Vaudois fondue, made with four cheeses, white wine,
cherry liquor and garlic, 200g*

Fonduta 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*

Fonduta con prosciutto e funghi champignon, 200 g 38.50
*Cheese fondue with ham, mushrooms, white wine, cherry liquor
and garlic, 200g*

Fonduta con spugnole, 200 g 39.50
*Cheese fondue with morel mushrooms, white wine, cherry
liquor and garlic, 200g*

Fonduta al tartufo nero, 200 g 44.50
*Cheese fondue with black truffle, white wine,
cherry liquor and garlic, 200g*

Fonduta "Gentlemen's Original" con un goccio di
whisky svizzero single malt, 200 g 42.50
Cheese fondue with a shot of Swiss single malt whiskey, 200g

Fonduta "Lady" con Prosecco e pere, 200 g 35.50
*Cheese fondue with Prosecco, cherry liquor and garlic, garnished
with pears on the side, 200g*

Fonduta "Herren" con pepe verde e senape, 200 g 36.50
*Cheese fondue with green pepper, mustard, white wine, cherry
liquor and garlic, 200g*

Fonduta contadina con pancetta e liquore di prugna
(Pflüml), 200 g 36.50
*Cheese fondue with bacon, plum liquor, white wine and garlic,
200g*

Fonduta Rudolf Koller, formaggio 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*

Tutti i prezzi si intendono in CHF e includono l'IVA.

Prices in CHF incl. VAT

Siamo lieti di informarvi che per persona è necessario ordinare un piatto principale.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Raclette – Raclette



Contorni – Side dishes

Ogni porzione viene servita con pere, pomodori, funghi, cornichons, pannocchiette di mais, cipolline e patate da raclette.

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

Raclette guarnita, 180 g 34.50
Raclette cheese garnished, 180g

Raclette con formaggio affumicato dello Zürcher Oberland (disponibile solo nella stagione invernale), 180 g 35.50
With local smoked Raclette cheese (available during winter season only), 180g

Raclette con formaggio al peperoncino dello Zürcher Oberland (disponibile solo nella stagione invernale), 180 g 35.50
With local chili Raclette cheese (available during winter season only), 180g

Extras – Extras

+ Porzione aggiuntiva di formaggio naturale, 120 g 12.50
+ Portion of additional Raclette cheese, 120g

+ Porzione aggiuntiva di selezione di carni (manzo, vitello, pollo), 120 g 11.50
+ Additional portion of meat variations (beef, veal, chicken), 120g

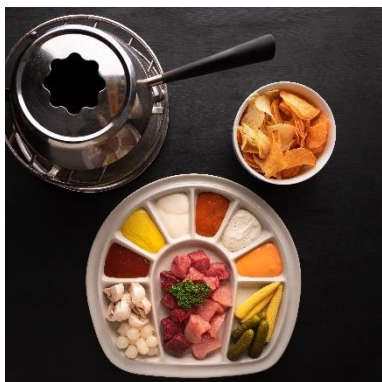
+ Porzione aggiuntiva di prosciutto o pancetta, 100 g 6.50
+ Additional portion of ham or bacon, 100g

+ Mini salsiccia di vitello aggiuntiva, 100 g 8.50
+ Additional portion of mini veal sausage, 100g

Tutti i prezzi si intendono in CHF e includono l'IVA.
Prices in CHF incl. VAT

Siamo lieti di informarvi che per persona è necessario ordinare un piatto principale.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

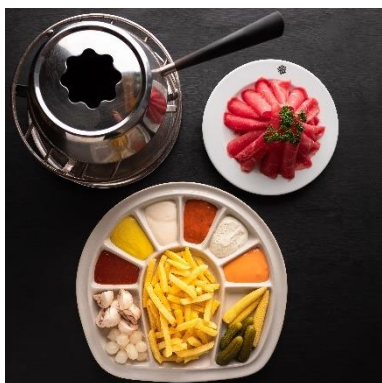
La famosa fonduta di carne *The world famous meat fondue*



Fondue Bourguignonne con cubetti di vitello, manzo e pollo (200 g) da friggere autonomamente in olio caldo

45.50

Fondue Bourguignonne; chunks of veal, beef and chicken for you to fry in hot oil, 200g



Fondue Chinoise: manzo finemente affettato, 200 g, da cuocere autonomamente in brodo di manzo caldo

45.50

Fondue Chinoise, thinly sliced beef (200g) for you to cook in a beef broth

Tutte le fondute di carne sono servite con 6 salse diverse (barbecue, aglio, chimichurri, tartara, agrodolce e curry) nonché con cipolline, pannocchiette di mais e cetriolini sottaceto.

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.

Contorni – Side dishes

Con un contorno a scelta:
With one choice of side dish:

Pommes Chips – Chips

Riso – Rice

Patatine fritte – French fries

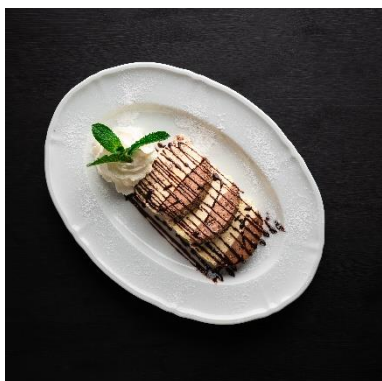
+ Porzione aggiuntiva di carne, 130 g
+ Portion of additional meat, 130g

18.50

Tutti i prezzi si intendono in CHF e includono l'IVA.
Prices in CHF incl. VAT

Siamo lieti di informarvi che per persona è necessario ordinare un piatto principale.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Dolce – Dessert



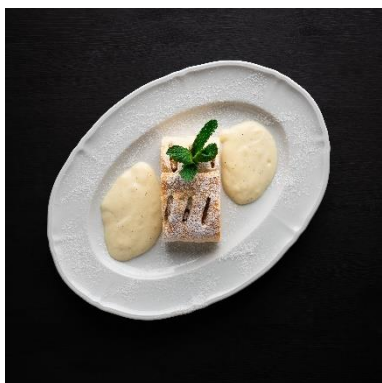
Parfait gelato Toblerone tricolore
Iced Toblerone parfait trio

14.50



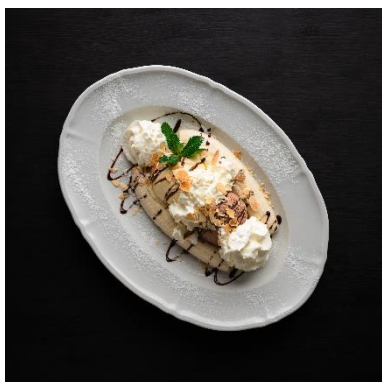
Ice Coffee Adler con gelato all'espesso, caffè
freddo e panna montata
*Ice Coffee Adler with espresso ice cream, cold coffee
and whipped cream*

9.50



Strudel di mele tiepido con salsa alla vaniglia
Warm apple strudel with crème anglaise

12.50



Banana split con gelato alla vaniglia e al cioccolato,
banane e salsa al cioccolato & scaglie di mandorla
*Banana split with vanilla and chocolate ice cream,
fresh bananas and chocolate sauce & almond flakes*

12.50

*Tutti i prezzi si intendono in CHF e includono l'IVA.
Prices in CHF incl. VAT*

Siamo lieti di informarvi che per persona è necessario ordinare un piatto principale.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



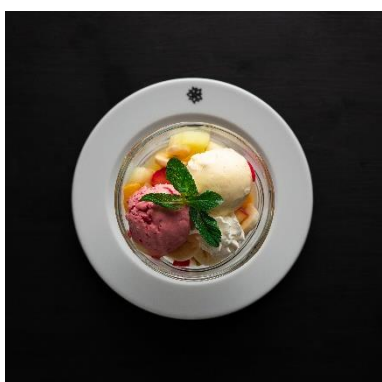
Flan al caramello fatto in casa con panna
Home-made caramel cream flan with whipped cream 10.50



Meringa con gelato alla vaniglia e alla fragola
Meringue with vanilla and strawberry ice cream 9.50



Crema di succo di mele (Süssmost) in stile
Emmental con panna montata
*Emmental-style apple cream pudding
with whipped cream* 9.50



Coupe Maison con macedonia di frutta fresca fatta
in casa, gelato alla vaniglia e alla fragola e panna
montata
*Coupe Maison with home-made fresh fruit salad, vanilla
and strawberry ice cream* 11.50

*Tutti i prezzi si intendono in CHF e includono l'IVA.
Prices in CHF incl. VAT*