

*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.*

الضيوف أعرّاء

*Dear guests*

.الفريدة مجموعتنا من اختصاصات لكم نقدّم أن يسرّنا  
السويسريين المورّدين تُفضّل ولمطبخنا  
زيورخ من ممكّنًا ذلك يكون وعندما  
المحيطة المنطقة ومن

أطباقنا في المكونات حول معلومات على للحصول  
، التحمّل عدم أو الحساسية تُسبّب قد التي  
المفضّلة الحساسية قائمة طلب يرجى  
لدينا الخدمة فريق من

:التالية البلدان من اللحوم أنواع تأتي  
سويسرا؛ من العجل ولحم الخنزير ولحم البقر لحم  
.هنغاريا من والدجاج

:التالية البلدان من الأسماك أنواع تأتي  
/ إيطاليا من تربية؛ تروته / النرويج من تربية:سلمون  
(FA027/04/05) ألمانيا من بري صيد: (فرخ) إيغلي

.سويسرا من الفاخرة والمعجنات الخبز يأتي

.المضافة القيمة ضريبة تشمل الأسعار جميع  
اليومي الصرف بسعر ممكن باليورو الدفع  
%مع إضافة عمولة 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*

يسعدنا إعلامكم بأنه يجب طلب طبق رئيسي واحد لكل شخص  
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

## المقبلات – Starters



سلطات أوراق متنوعة مع صلصة البيت أو صلصة  
البلسميك  
*Crispy leafy salad with house dressing or balsamic dressing*

10.50



سلطة مشكلة مع صلصة البيت أو صلصة  
البلسميك  
*Mixed leafy salad with house or balsamic dressing*

12.50



كابونز بصلصة الكريمة ومحمرة بالجبن  
*Capuns 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.*

+ لحم مقعد – Bacon

2.50



طبق جبال بوندنر مع لحم بوندنر، ولحم  
خنزير مجفف، ولحم مقعد نيئ مجفف ونقانق  
نيئة مجففة مقطعة شرائح رقيقة  
*A selection of finely sliced traditional Swiss cured meats*

حصة 1/2

17.50

حصة 1

26.50

شاملة ضريبة القيمة المضافة (CHF) جميع الأسعار بالفرنك السويسري

Prices in CHF incl. VAT

يسعدنا إعلامكم بأنه يجب طلب طبق رئيسي واحد لكل شخص  
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



حلزونات مخبوزة مع زبدة الأعشاب  
*Snails served in herb butter*

6 pcs

12.50

12 pcs

21.50



المنزل في محضّر بالثوم خبز  
*Homemade garlic bread*

9.50



شوربة البطاطا و الجبن  
*Potato and cheese soup*

13.50



بف) الرقيق العجين من غطاء مع بصل شوربة  
(باستري)  
*Onion soup covered with a layer of puff pastry*

15.50

شاملة ضريبة القيمة المضافة (CHF) جميع الأسعار بالفرنك السويسري  
Prices in CHF incl. VAT

يسعدنا إعلامكم بأنه يجب طلب طبق رئيسي واحد لكل شخص  
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

## Vegetarian – نباتي



معكرونة بيتزوكييري التقليدية من الحنطة  
السوداء  
*Traditional Pizzoccheri buckwheat pasta with vegetables  
and cheese*

24.50



طبق خضار مع زبدة الأعشاب، وبحسب الرغبة مع  
توفو  
*Medley of vegetables with herb butter, served with tofu if  
desired*

22.50



كاري التوفو مع خضار طازجة مُقدّم داخل حلقة  
من الأرز  
*Tofu curry with fresh vegetables served in a rice ring*

24.50



مكرونة أبلر التقليدية بصلصة كريمة غنية  
مع بطاطا وجبن، مزيّنة ببصل مقلي، ويُقدّم  
هريس التفاح منفصلاً  
*Traditional Swiss macaroni in a cream sauce with potatoes  
and cheese, garnished with fried onions and served with an  
apple puree*

25.50

+ لحم مقدد – Bacon

5.00

شاملة ضريبة القيمة المضافة (CHF) جميع الأسعار بالفرنك السويسري

Prices in CHF incl. VAT

يسعدنا إعلامكم بأنه يجب طلب طبق رئيسي واحد لكل شخص  
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



مقلاة شبآتسلي محضرة في المنزل مع خضار  
طازجة ، ولمسة من الكريمة والجبن  
Homemade spaetzli gratin with fresh vegetables, served  
with a dash of cream cheese and cheese

25.50

+ لحم مقعد - Bacon 5.00



المنزل في محضرة ر اكليت روستي  
Traditional home-made roesti with Raclette cheese

26.50

+ أناس - Pineapple 4.50

+ طماطم - Tomato 4.50

+ عین (بيض مقلي) - Fried eggs 7.50

## Fish - سمك



، سلمون مع صلصة كريمة بالليمون  
وسبانخ مسلوق و بطاطا  
Salmon with lemon cream sauce,  
boiled potatoes and spinach

36.50

شاملة ضريبة القيمة المضافة (CHF) جميع الأسعار بالفرنك السويسري

Prices in CHF incl. VAT

يسعدنا إعلامكم بأنه يجب طلب طبق رئيسي واحد لكل شخص  
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

## Meat – لحوم



صدر دجاج محشو بالسبانخ و الجبن الكريمي  
يُقدّم مع صلصة بنية  
*Chicken breast stuffed with cream cheese and spinach  
served with brown sauce*

37.50

يُقدّم مع طبق جانبي واحد من اختيارك\*  
*With one choice of side dish*



شرائح دجاج «ريزكازيمير» بصلصة الكاري مع  
فواكه مُقدّمة داخل حلقة من الأرز  
*Chicken ragout with curry sauce and fruits served on a rice  
ring*

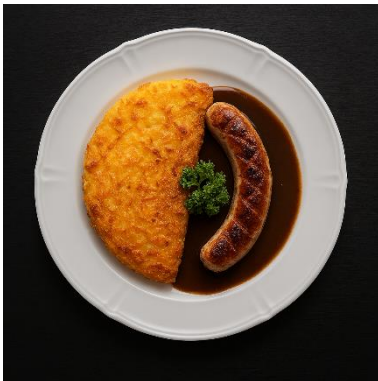
37.50



إنتريكوت لحم بقر مشوي مع زبدة الأعشاب  
(200غ)  
*Grilled beef entrecôte with herb butter (200g)*

46.50

يُقدّم مع طبق جانبي واحد من اختيارك\*  
*With one choice of side dish*



نقانق مشوية من لحم الخنزير أو العجل مع  
صلصة البصل  
*Pork or veal sausage in an onion sauce*

28.50

يُقدّم مع طبق جانبي واحد من اختيارك\*  
*With one choice of side dish*

شاملة ضريبة القيمة المضافة (CHF) جميع الأسعار بالفرنك السويسري  
Prices in CHF incl. VAT

يسعدنا إعلامكم بأنه يجب طلب طبق رئيسي واحد لكل شخص  
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



شنيتسل فيينا مع سلطة الخيار  
*Breaded veal escalope with cucumber salad on the side*

44.50

يُقدّم مع طبق جانبي واحد من اختيارك\*  
*With one choice of side dish*



كبدة عجل مقلية بالزبدة على الطريقة  
الفينيسية  
*Calf's liver sautéed in butter Venetian style*

38.50

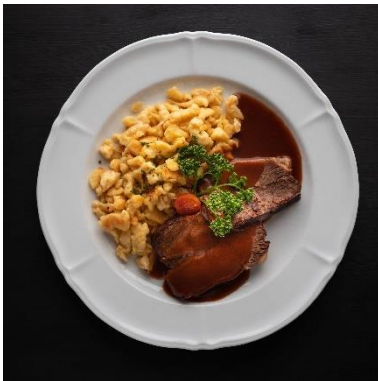
يُقدّم مع طبق جانبي واحد من اختيارك\*  
*With one choice of side dish*



شرائح لحم عجل على طريقة زيورخ مع صلصة  
كريمة الفطر  
*Zurich-style veal fricassée in a mushroom cream sauce*

44.50

يُقدّم مع طبق جانبي واحد من اختيارك\*  
*With one choice of side dish*



كتف لحم بقر مطهو ببطء في صلصة بنية  
*Braised beef shoulder roast in brown sauce*

39.50

يُقدّم مع طبق جانبي واحد من اختيارك\*  
*With one choice of side dish*

\*

مع طبق جانبي واحد من اختيارك: خضار، بطاطا مقلية، روستي، أرز، معكرونة، كروكيت روستي،  
بطاطا مسلوقة أو شباتسلي محضرة في المنزل.

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

شاملة ضريبة القيمة المضافة (CHF) جميع الأسعار بالفرنك السويسري

*Prices in CHF incl. VAT*

يسعدنا إعلامكم بأنه يجب طلب طبق رئيسي واحد لكل شخص  
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

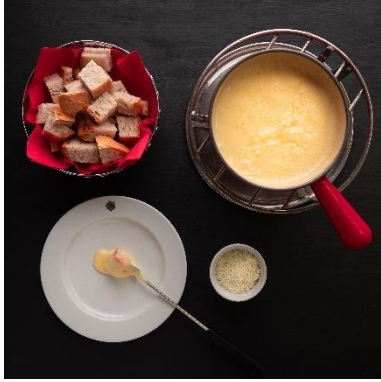
## Cheese fondue – فوندو الجبن

### Optional – الطلب حسب

3.00 الغلوتين من خال خبز حصة  
Portion glutenfree bread

فوندو لكم نقدم ، الطلب حسب  
مع أو كحول بدون لدينا الجبن  
الكحول من قليلة كمية .

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



### Side dishes – المرافق

بطاطا 7.50

Steamed potatoes

7.50 على مطهية خضار

مشكلة البخار

Mixed steamed vegetables

7.50 مشكلة طازجة فواكه

Mixed fresh fruit

ذرة ، صغير لؤلؤي بصل

ومخلل خيار ، صغيرة

6.50 Silverskin onions, baby corn,

pickled gherkins

مكعبات دجاج ، 150غ

16.50 Roasted chunks of chicken

مكعبات لحم بقر ، 130غ

18.50 Roasted chunks of beef

نقانق مشوية من لحم الخنزير أو  
العجل

16.00 Porc or veal sausage

37.50 غ 200 ، أكثر معثقة جبن أنواع مع أدلر فوندو  
Adler's special cheese fondue, made with a mix of aged cheeses,  
white wine, cherry liquor and garlic, 200g

34.50 فوندو فودلاندي التقليدي ، 200غ  
Traditional Vaudois fondue, made with four cheeses, white wine,  
cherry liquor and garlic, 200g

34.50 فوندو مويتي-مويتي (نصف بنصف) ، 200غ  
"Half-half Fondue", made with only two cheeses, the most  
famous Gruyère and Vacherin cheese from Fribourg, white wine,  
cherry liquor and garlic, 200g

38.50 غ 200 ، شامبيون وفطر خنزير لحم مع فوندو  
Cheese fondue with ham, mushrooms, white wine, cherry liquor  
and garlic, 200g

39.50 فوندو مع فطر موريل ، 200غ  
Cheese fondue with morel mushrooms, white wine, cherry  
liquor and garlic, 200g

44.50 فوندو مع كمأة سوداء ، 200غ  
Cheese fondue with black truffle, white wine,  
cherry liquor and garlic, 200g

42.50 فوندو الجبن الخاص بالسادة مع إضافة من  
الويسكي السويسري سينغل مالت ، 200غ  
Cheese fondue with a shot of Swiss single malt whiskey, 200g

35.50 فوندو ليدي مع بروسيكو وتزيين بالكثير ، 200غ  
Cheese fondue with Prosecco, cherry liquor and garlic, garnished  
with pears on the side, 200g

36.50 غ 200 ، والخردل الأخضر الفلفل مع السادة فوندو  
Cheese fondue with green pepper, mustard, white wine, cherry  
liquor and garlic, 200g

36.50 «بفلوملي» ومقدد لحم مع المزارعين فوندو  
غ 200 ، (برقوق مشروب)  
Cheese fondue with bacon, plum liquor, white wine and garlic,  
200g

34.50 غ 200 ، شابزيغر جبن مع كولر-رودولف فوندو  
Cheese fondue made with our traditional mix of cheeses, with  
glarner fenugreek cheese, white wine, cherry liquor and garlic,  
200g

شاملة ضريبة القيمة المضافة (CHF) جميع الأسعار بالفرنك السويسري

Prices in CHF incl. VAT

يسعدنا إعلامكم بأنه يجب طلب طبق رئيسي واحد لكل شخص  
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

## Raclette – Raclette



راكليت مُزِين، 180غ

34.50

Raclette cheese garnished, 180g

راكليت مع جبن مدخن من مرتفعات زيورخ (متوفر فقط في موسم الشتاء، 180غ)

35.50

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

راكليت مع جبن بالفلفل الحار من مرتفعات زيورخ (متوفر فقط في موسم الشتاء، 180غ)

35.50

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

### Side dishes – المرافق

وفطر وطماطم كمثري مع حصة كل تقدم ذرة وعر انيس (مخلل خيار) وكورنيشون ر اكليت وبطاطا لؤلؤي وبصل صغيرة صغيرة.

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

### Extras – إضافات

غ120 ، الطبيعي الراكلت جبن من إضافية حصة +

12.50

+ Portion of additional Raclette cheese, 120g

حصة إضافية من تشكيلة اللحوم (بقر، عجل، دجاج) +  
غ120

11.50

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

حصة إضافية من لحم الخنزير (هام (أو اللحم المقدد +  
(بايكون، 100غ)

6.50

+ Additional portion of ham or bacon, 100g

حصة إضافية من نقانق العجل الصغيرة، 100غ +

8.50

+ Additional portion of mini veal sausage, 100g

شاملة ضريبة القيمة المضافة (CHF) جميع الأسعار بالفرنك السويسري

Prices in CHF incl. VAT

يسعدنا إعلامكم بأنه يجب طلب طبق رئيسي واحد لكل شخص  
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

## فوندو اللحم الشهير عالميًا The world famous meat fondue



العجل لحم من مكعبات مع بورغينيون فوندو  
بنفسك بقليلها لتقوم (غ200) و الدجاج و البقر  
في زيت ساخن 45.50  
*Fondue Bourguignonne; chunks of veal, beef and chicken for you  
to fry in hot oil, 200g*



، فوندو شينواز: شرائح رقيقة من لحم البقر  
غ ، لتقوم بطهيها بنفسك في مرق لحم بقر ساخن 200  
*Fondue Chinoise, thinly sliced beef (200g) for you to cook in a  
beef broth* 45.50

صلصات 6 مع اللحم فوندو وأنواع جميع تُقدّم  
، تارتار ، تشيميتشوري ، ثوم ، باربيكيو) مختلفة  
لؤلؤي بصل إلى بالإضافة (وكاري حامض-حلو  
مخلّل وخيار صغيرة ذرة وعيرانيس

### Side dishes – المرافق

With one choice of side dish:

Chips – بطاطا شيبس

Rice – أرز

French fries – بطاطا مقلية

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.

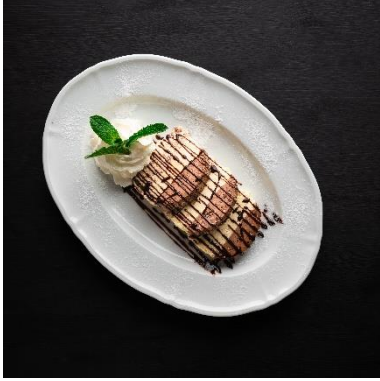
+ 130 غ ، اللحم من إضافية حصة + 18.50  
+ Portion of additional meat, 130g

شاملة ضريبة القيمة المضافة (CHF) جميع الأسعار بالفرنك السويسري

Prices in CHF incl. VAT

يسعدنا إعلامكم بأنه يجب طلب طبق رئيسي واحد لكل شخص  
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

## Dessert - الحلوى



الألوان ثلاثي توبليرون آيس بارفيه  
*Iced Toblerone parfait trio*

14.50



قهوة مثلجة أدلرمع آيس كريم إسبريسو  
وقهوة باردة  
وكريمة مخفوقة  
*Ice Coffee Adler with espresso ice cream, cold coffee  
and whipped cream*

9.50



الفانيليا صلصة مع قليلاً دافئ تفاح سترودل  
*Warm apple strudel with crème anglaise*

12.50



، بانانا سبليت مع آيس كريم فانيليا وشوكولاتة  
وموز، وصلصة شوكولاتة وشرائح لوز  
*Banana split with vanilla and chocolate ice cream,  
fresh bananas and chocolate sauce & almond flakes*

12.50

يسعدنا إعلامكم بأنه يجب طلب طبق رئيسي واحد لكل شخص  
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



مخفوقة كريمة مع منزلي كراميل كريم  
*Home-made caramel cream flan with whipped cream*

10.50



وفراولة فانيلا كريم آيس مع ميرينغ  
*Meringue with vanilla and strawberry ice cream*

9.50



كريمة مع إمنتال طريقة على تفاح كريم  
مخفوقة  
*Emmental-style apple cream pudding  
with whipped cream*

9.50



كوب ميزون مع سلطة فواكه طازجة محضرة في  
المنزل، و آيس كريم فانيلا وفراولة، وكريمة  
مخفوقة  
*Coupe Maison with home-made fresh fruit salad, vanilla  
and strawberry ice cream*

11.50

شاملة ضريبة القيمة المضافة (CHF) جميع الأسعار بالفرنك السويسري  
Prices in CHF incl. VAT