

*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.*

親愛なるお客様へ

Dear guests

当店自慢の特別な品々を皆さまにお召し上がりいただけることを、私どもは大変うれしく思います。

キッチンでは、可能な限りスイス国内、特にチューリッヒおよび近郊の仕入先を優先して食材を選んでおります。

アレルギーや不耐症を引き起こす可能性のある食材に関する詳細は、サービススタッフよりアレルギー一覧表をお渡しいたします。

当店で使用する肉類の原産国は以下のとおりです：

牛肉・豚肉・仔牛肉：スイス産。

鶏肉：ハンガリー産。

当店で使用する魚介類の原産国は以下のとおりです：

サーモン：ノルウェー産（養殖）／マス：イタリア産（養殖）／

パーチ（Egli）：ドイツ産（天然／FA027/04/05）。

パンおよび焼き菓子はスイス国内で製造されたものを使用しております。

表示価格はすべて付加価値税（VAT）込みです。

ユーロでのお支払いも可能です（当日為替レート+3%手数料）。

*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*

お一人様につきメインディッシュを1品ご注文いただく必要がございますので、あらかじめご了承ください。

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

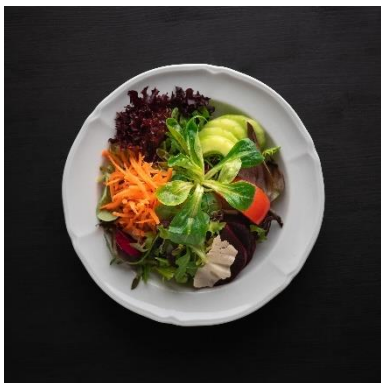
## 前菜 – Starters



各種リーフサラダ（自家製ドレッシングまたは  
バルサミコドレッシング）

10.50

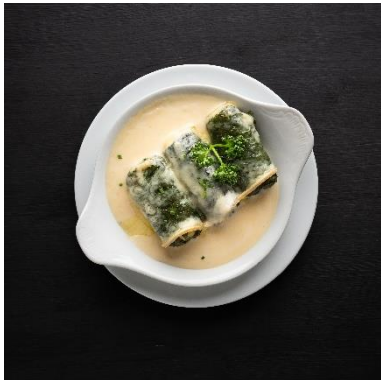
*Crispy leafy salad with house dressing or balsamic dressing*



ミックスサラダ（自家製ドレッシングまたはバ  
ルサミコドレッシング）

12.50

*Mixed leafy salad with house or balsamic dressing*



カプンス（クリームソース）チーズをのせてオ  
ーブン焼き

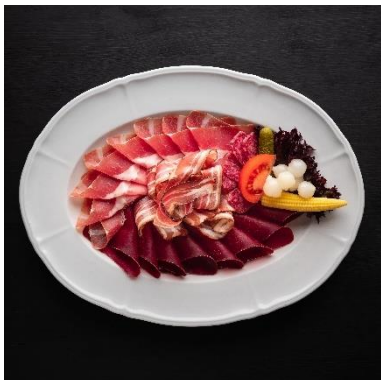
17.50

*Capun gratin in a creamy cheese sauce*

*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.*

+ベーコン – Bacon

2.50



グラウビュンデン風山の盛り合わせ（ビュンド  
ナーフライシュ、生ハム、生ベーコン、生ソー  
セージの薄切り）

1/2 Portion

17.50

*A selection of finely sliced traditional Swiss cured meats*

1 Portion

26.50

すべての価格はスイスフラン（CHF）表示で、消費税が含まれています。

*Prices in CHF incl. VAT*

お一人様につきメインディッシュを1品ご注文いただく必要がございますので、あらかじめご了承ください。

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



エスカルゴの香草バター焼き

*Snails served in herb butter*

6 pcs

12.50

12 pcs

21.50



自家製ガーリックブレット

*Homemade garlic bread*

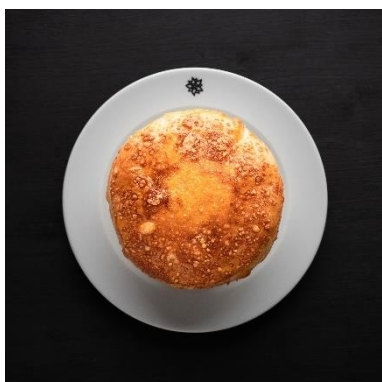
9.50



じゃがいもとチーズのスープ

*Potato and cheese soup*

13.50



パイ生地のみたをのせたオニオンスープ

*Onion soup covered with a layer of puff pastry*

15.50

すべての価格はスイスフラン (CHF) 表示で、消費税が含まれています。

*Prices in CHF incl. VAT*

お一人様につきメインディッシュを1品ご注文いただく必要がございますので、あらかじめご了承ください。

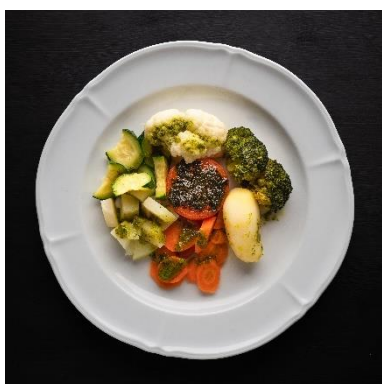
*We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.*

## ベジタリアン – Vegetarian



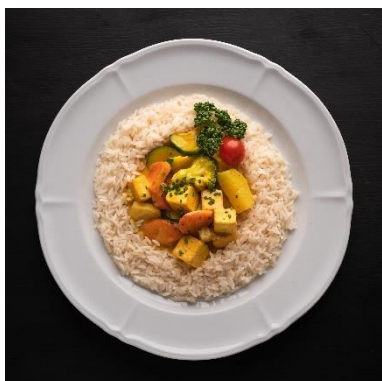
伝統的なピッツォッケリ（そば粉パスタ）  
*Traditional Pizzoccheri buckwheat pasta with vegetables  
and cheese*

24.50



野菜盛り合わせ（香草バター／お好みで豆腐添え）  
*Medley of vegetables with herb butter, served with tofu if  
desired*

22.50



豆腐カレー（新鮮野菜添え・ライスリング）  
*Tofu curry with fresh vegetables served in a rice ring*

24.50



定番のアルプラーマカローネ（濃厚クリームソース、じゃがいもとチーズ、フライドオニオン添え／アップルピューレは別添え）  
*Traditional Swiss macaroni in a cream sauce with potatoes  
and cheese, garnished with fried onions and served with an  
apple puree*

25.50

+ベーコン – Bacon

5.00

すべての価格はスイスフラン（CHF）表示で、消費税が含まれています。

*Prices in CHF incl. VAT*

お一人様につきメインディッシュを1品ご注文いただく必要がございますので、あらかじめご了承ください。

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



自家製シュペッツレのグラタン（新鮮野菜、少量の生クリームとチーズ）

25.50

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

+ベーコン – Bacon

5.00



自家製ラクレット・ロシュティ

26.50

*Traditional home-made roesti with Raclette cheese*

+パイナップル – Pineapple

4.50

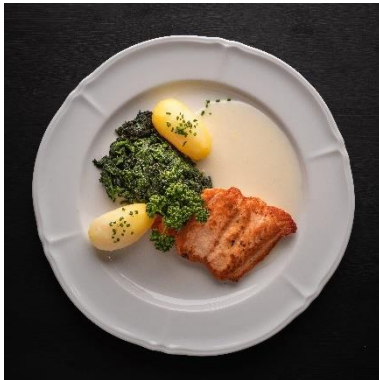
+トマト – Tomato

4.50

+目玉焼き – Fried eggs

7.50

## 魚料理 – Fish



サーモン レモンクリームソース、  
ゆでじゃがいもとほうれん草

36.50

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

すべての価格はスイスフラン（CHF）表示で、消費税が含まれています。

*Prices in CHF incl. VAT*

お一人様につきメインディッシュを1品ご注文いただく必要がございますので、あらかじめご了承ください。

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

## 肉料理 – Meat



鶏むね肉（ほうれん草とクリームチーズの詰め物）ブラウンソース添え

*Chicken breast stuffed with cream cheese and spinach served with brown sauce*

37.50

*\*お好みの付け合わせを1品お選びいただけます  
With one choice of side dish*



鶏肉の細切り「リ・カジミール」フルーツ入りカレーソース、ライスリング

*Chicken ragout with curry sauce and fruits served on a rice ring*

37.50

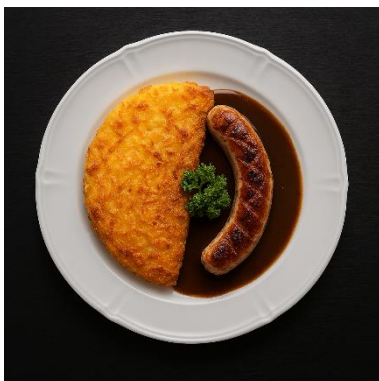


牛エントレコートのグリル 香草バター添え（200g）

*Grilled beef entrecôte with herb butter (200g)*

46.50

*\*お好みの付け合わせを1品お選びいただけます  
With one choice of side dish*



豚または仔牛の焼きソーセージオニオンソース添え

*Pork or veal sausage in an onion sauce*

28.50

*\*お好みの付け合わせを1品お選びいただけます  
With one choice of side dish*

すべての価格はスイスフラン（CHF）表示で、消費税が含まれています。

*Prices in CHF incl. VAT*

お一人様につきメインディッシュを1品ご注文いただく必要がございますので、あらかじめご了承ください。

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

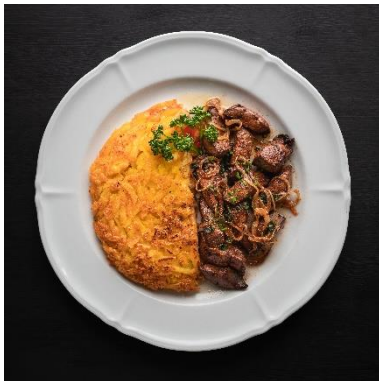


ウィーナー・シュニッツェル（仔牛のカツレツ）  
きゅうりサラダ添え

*Breaded veal escalope with cucumber salad on the side*

44.50

\*お好みの付け合わせを1品お選びいただけます  
*With one choice of side dish*



仔牛レバーのバターソテー（ヴェネツィア風）

*Calf's liver sautéed in butter Venetian style*

38.50

\*お好みの付け合わせを1品お選びいただけます  
*With one choice of side dish*

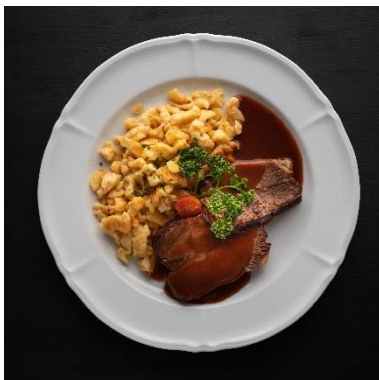


チューリッヒ風仔牛の細切りきのこのクリーム  
ソース

*Zurich-style veal fricassée in a mushroom cream sauce*

44.50

\*お好みの付け合わせを1品お選びいただけます  
*With one choice of side dish*



牛肩ロースの煮込み ブラウンソース

*Braised beef shoulder roast in brown sauce*

39.50

\*お好みの付け合わせを1品お選びいただけます  
*With one choice of side dish*

\*

付け合わせを1品お選びいただけます：温野菜、フライドポテト、ロシュティ、ライス、パスタ、ロシュティコロッケ、ゆでじゃがいも、または自家製シュペッツレ。

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

すべての価格はスイスフラン（CHF）表示で、消費税が含まれています。

*Prices in CHF incl. VAT*

お一人様につきメインディッシュを1品ご注文いただく必要がございますので、あらかじめご了承ください。

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

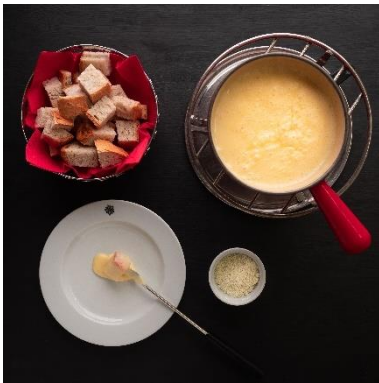
## チーズフォンデュ – Cheese fondue

### ご希望により – Optional

グルテンフリーブレッド (1人前) 3.00  
Portion glutenfree bread

ご希望により、当店のチーズフォンデュはアルコールなし、または少なめでもご用意いたします。

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



### 付け合わせ – Side dishes

蒸しじゃがいも 7.50

Steamed potatoes

ミックス温野菜 7.50

Mixed steamed vegetables

ミックスフレッシュフルーツ 7.50

Mixed fresh fruit

パールオニオン、ベビーコーン、  
ピクルス (コルニション) 6.50

Silverskin onions, baby corn,  
pickled gherkins

鶏肉ダイス (150g) 16.00

Roasted chunks of chicken

牛肉ダイス (130g) 18.50

Roasted chunks of beef

豚または仔牛の焼きソーセージ  
(1人前) 16.00

Porc or veal sausage

アドラー・フォンデュ (熟成チーズのブレンド) 200g 37.50

Adler's special cheese fondue, made with a mix of aged cheeses,  
white wine, cherry liquor and garlic, 200g

伝統的なヴァー州 (ヴァード) 風フォンデュ 200g 34.50

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

モワティエ=モワティエ・フォンデュ (半々フォンデュ) 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

ハムとマッシュルーム入りフォンデュ 200g 38.50

Cheese fondue with ham, mushrooms, white wine, cherry liquor  
and garlic, 200g

モリーユ茸入りフォンデュ 200g 39.50

Cheese fondue with morel mushrooms, white wine, cherry  
liquor and garlic, 200g

黒トリュフ入りフォンデュ 200g 44.50

Cheese fondue with black truffle, white wine,  
cherry liquor and garlic, 200g

ジェントルメンズ・オリジナルチーズフォンデュ (スイ

ス産シングルモルトウイスキーをひとふり) 200g 42.50

Cheese fondue with a shot of Swiss single malt whiskey, 200g

レディ・フォンデュ (プロセッコと洋梨の付け合わせ) 35.50

Cheese fondue with Prosecco, cherry liquor and garlic, garnished  
with pears on the side, 200g

ヘレン・フォンデュ (グリーンペッパーとマスタード) 36.50

Cheese fondue with green pepper, mustard, white wine, cherry  
liquor and garlic, 200g

パウエルン (農夫) フォンデュ (ベーコンとプルムリ [プ

ラムリキュール]) 200g 36.50

Cheese fondue with bacon, plum liquor, white wine and garlic

ルドルフ・コラー・フォンデュ (シャプツィガー [ハーブ

チーズ] 入り) 200g 34.50

Cheese fondue made with our traditional mix of cheeses, with  
glarner fenugreek cheese, white wine, cherry liquor and garlic,  
200g

すべての価格はスイスフラン (CHF) 表示で、消費税が含まれています。

Prices in CHF incl. VAT

お一人様につきメインディッシュを1品ご注文いただく必要がございますので、あらかじめご了承ください。

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

## Raclette – Raclette



ラクレット（付け合わせ付き）180g 34.50  
*Raclette cheese garnished, 180g*

チューリッヒ・オーバーラント産の燻製チーズのラクレット 35.50  
ト（冬季限定）180g  
*With local smoked Raclette cheese (available during winter season only), 180g*

チューリッヒ・オーバーラント産チリチーズのラクレット 35.50  
ト（冬季限定）180g  
*With local chili Raclette cheese (available during winter season only), 180g*

### 付け合わせ – Side dishes

各セットには、洋梨、トマト、きのこ、  
コルニション、ベビーコーン、パールオニオン、  
ラクレット用じゃがいもが付きます。

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

## オプション – Extras

+ 追加ラクレットチーズ（プレーン）120g 12.50  
*+ Portion of additional Raclette cheese, 120g*

+ 追加肉盛り合わせ（牛・仔牛・鶏）120g 11.50  
*+ Additional portion of meat variations (beef, veal, chicken), 120g*

+ 追加ハムまたはベーコン100g 6.50  
*+ Additional portion of ham or bacon, 100g*

+ 追加ミニ仔牛ソーセージ100g 8.50  
*+ Additional portion of mini veal sausage, 100g*

すべての価格はスイスフラン（CHF）表示で、消費税が含まれています。

*Prices in CHF incl. VAT*

お一人様につきメインディッシュを1品ご注文いただく必要がございますので、あらかじめご了承ください。  
*We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.*

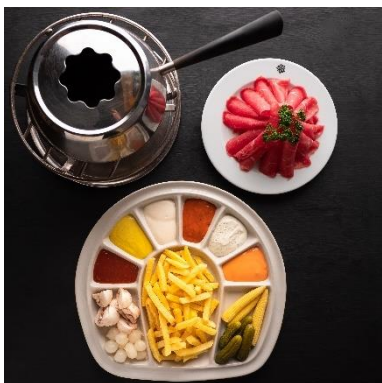
## 世界的に有名なミートフォンデュ *The world famous meat fondue*



フォンデュ・ブルギニヨン（仔牛・牛・鶏の角切り  
200g）— 熱い油でご自身で揚げてお召し上がりくだ  
さい

45.50

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



フォンデュ・シノワーズ（薄切り牛肉 200g）— 熱い  
牛出汁でご自身で火を通してお召し上がりください  
*Fondue Chinoise, thinly sliced beef (200g) for you to cook in a  
beef broth*

45.50

すべてのミートフォンデュには、6種類のソース（バ  
ーベキュー、ガーリック、チミチュリ、タルタル、  
スイート&サワー、カレー）に加え、パールオニオ  
ン、ベビーコーン、ピクルス（コルニション）をお  
付けします。

### 付け合わせ – Side dishes

付け合わせを1品お選びいただけます：  
*With one choice of side dish:*

フライドポテト（チップス） – *Chips*

ライス – *Rice*

フレンチフライ – *French fries*

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.

18.50

+ 追加肉 130g

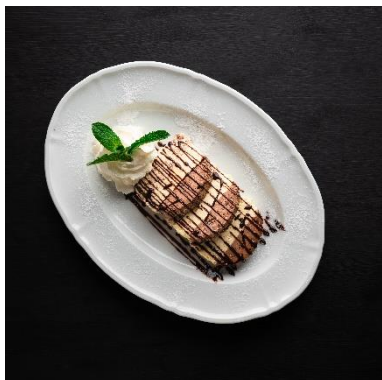
+ *Portion of additional meat, 130g*

すべての価格はスイスフラン（CHF）表示で、消費税が含まれています。

*Prices in CHF incl. VAT*

お一人様につきメインディッシュを1品ご注文いただく必要がございますので、あらかじめご了承ください。  
*We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.*

## デザート - Dessert



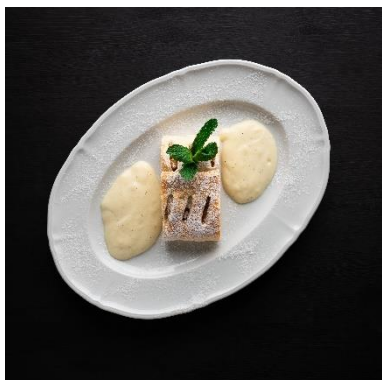
3色トブレローネ・アイスパフェ  
*Iced Toblerone parfait trio*

14.50



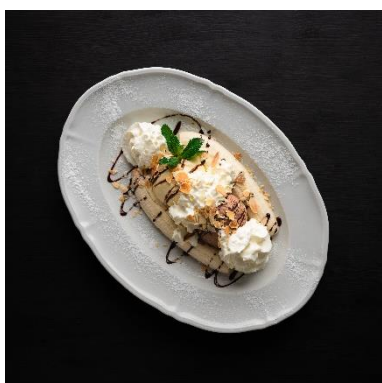
アイスコーヒー・アドラー (エスプレッソアイス、冷たいコーヒー、ホイップクリーム)  
*Ice Coffee Adler with espresso ice cream, cold coffee and whipped cream*

9.50



温かいアップルシュトゥルーデル (バニラソース添え)  
*Warm apple strudel with crème anglaise*

12.50



バナナスプリット (バニラ&チョコアイス、バナナ、チョコレートソース、アーモンドスライス)  
*Banana split with vanilla and chocolate ice cream, fresh bananas and chocolate sauce & almond flakes*

12.50

すべての価格はスイスフラン (CHF) 表示で、消費税が含まれています。  
*Prices in CHF incl. VAT*

お一人様につきメインディッシュを1品ご注文いただく必要がございますので、あらかじめご了承ください。

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



自家製カラメルプリン (ホイップクリーム添え)  
*Home-made caramel cream flan with whipped cream*

10.50



メレンゲ (バニラ&ストロベリーアイス添え)  
*Meringue with vanilla and strawberry ice cream*

9.50



エメンタル風アップルクリームプリン (ホイップクリーム添え)  
*Emmental-style apple cream pudding with whipped cream*

9.50



クーブ・メゾン (フレッシュフルーツサラダ、バニラ&ストロベリーアイス、ホイップクリーム)  
*Coupe Maison with home-made fresh fruit salad, vanilla and strawberry ice cream*

11.50

すべての価格はスイスフラン (CHF) 表示で、消費税が含まれています。

*Prices in CHF incl. VAT*