

*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.*

친애하는 손님 여러분

Dear guests

저희의 특별한 메뉴에서 엄선한 요리를 여러분께 제공할 수 있어 기쁩니다.

저희 주방은 가능하면 스위스 공급업체를, 특히 취리히 및 인근 지역의 생산자를 우선합니다.

저희 요리에 사용되는 재료는 가능한 한 스위스산을 사용하며, 특히 취리히와 인근 지역의 공급업체를 선호합니다. 가능하다면 취리히 및 주변 지역에서 조달합니다.

알레르기나 과민 반응을 일으킬 수 있는 재료에 대한 정보는

저희 서비스 직원에게 요청하시면,

상세한 알레르기 안내 메뉴(알레르기 카드)를 제공해 드립니다.

(상세 알레르기 카드)

육류의 원산지는 다음과 같습니다:

소고기, 돼지고기, 송아지고기: 스위스산; 닭고기: 헝가리산.

어류의 원산지는 다음과 같습니다:

연어: 노르웨이 양식 / 송어: 이탈리아 양식 /

퍼치(에글리): 독일산 자연산(FAO27/04/05).

빵 및 제과류는 스위스산입니다.

모든 가격에는 부가가치세(VAT)가 포함되어 있습니다.

유로(EUR) 결제는 당일 환율에 3% 수수료를 더해 가능합니다.

(수수료 포함)

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

1인당 메인 요리 1개를 주문하셔야 함을 알려드립니다.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

전채 – Starters



다양한 잎채소 샐러드(하우스 드레싱 또는 발사믹 드레싱)

10.50

Crispy leafy salad with house dressing or balsamic dressing



믹스 샐러드(하우스 드레싱 또는 발사믹 드레싱)

12.50

Mixed leafy salad with house or balsamic dressing



카퐁스(Capuns) 크림 소스에 치즈를 올려 구운 요리

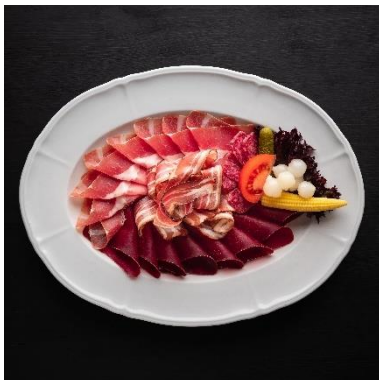
17.50

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.

+ 베이컨 – Bacon

2.50



빈트너 산약 플래터: 빈트너플라이슈, 생햄,
생베이컨, 생소시지를 얇게 썬 모듬

1/2 Portion

17.50

A selection of finely sliced traditional Swiss cured meats

1 Portion

26.50

모든 가격은 부가가치세 포함 스위스 프랑(CHF) 기준입니다.

Prices in CHF incl. VAT

1인당 메인 요리 1개를 주문하셔야 함을 알려드립니다.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



허브 버터를 올려 구운 달팽이
Snails served in herb butter

6 pcs
12.50
12 pcs
21.50



홈메이드 갈릭 브레드
Homemade garlic bread

9.50



감자-치즈 수프
Potato and cheese soup

13.50



퍼프 페이스트리 크러스트를 올린 양파 수프
Onion soup covered with a layer of puff pastry

15.50

모든 가격은 부가가치세 포함 스위스 프랑(CHF) 기준입니다.
Prices in CHF incl. VAT

1인당 메인 요리 1개를 주문하셔야 함을 알려드립니다.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

채식 – Vegetarian



전통 피초케리(Pizzoccheri) 메밀 파스타
*Traditional Pizzoccheri buckwheat pasta with vegetables
and cheese*

24.50



허브 버터를 곁들인 야채 플래터(원하시면 두부
추가)
*Medley of vegetables with herb butter, served with tofu if
desired*

22.50



신선한 야채를 넣은 두부 커리(밥 링과 함께 제공)
Tofu curry with fresh vegetables served in a rice ring

24.50



클래식 알플러 마그로넨(진한 크림 소스의
마카로니, 감자와 치즈) — 바삭한 볶은 양파 토핑,
사과 푸레는 별도 제공

25.50

*Traditional Swiss macaroni in a cream sauce with potatoes
and cheese, garnished with fried onions and served with an
apple puree*

+ 베이컨 – Bacon

5.00

모든 가격은 부가가치세 포함 스위스 프랑(CHF) 기준입니다.

Prices in CHF incl. VAT

1인당 메인 요리 1개를 주문하셔야 함을 알려드립니다.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



홈메이드 슈페츨리 팬요리: 신선한 야채, 크림을
약간 더해 치즈와 함께 25.50
*Homemade spaetzli gratin with fresh vegetables, served
with a dash of cream cheese and cheese*

+ 베이컨 – Bacon 5.00



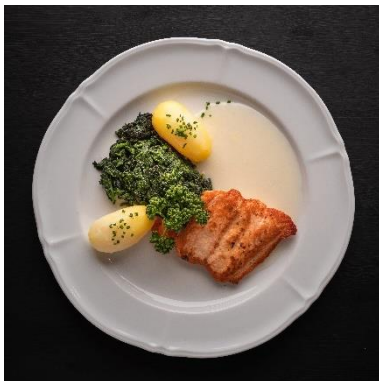
홈메이드 라클렛 뢰스티 26.50
Traditional home-made roesti with Raclette cheese

+ 파인애플 – Pineapple 4.50

+ 토마토 – Tomato 4.50

+ 프라이드 에그 – Fried eggs 7.50

생선 – Fish



레몬 크림 소스를 곁들인 연어,
삶은 감자와 시금치 36.50

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

모든 가격은 부가가치세 포함 스위스 프랑(CHF) 기준입니다.

Prices in CHF incl. VAT

1인당 메인 요리 1개를 주문하셔야 함을 알려드립니다.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

고기 - Meat



시금치와 크림치즈를 채운 닭가슴살, 브라운
소스와 함께 제공
*Chicken breast stuffed with cream cheese and spinach
served with brown sauce*

37.50

*원하시는 사이드 1종 선택
With one choice of side dish



치킨 라구 '리즈 카지미르' — 과일을 넣은 커리
소스, 밥 링과 함께 제공
*Chicken ragout with curry sauce and fruits served on a rice
ring*

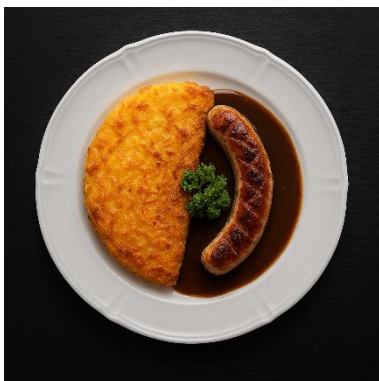
37.50



그릴에 구운 소고기 앙트레코트와 허브
버터(200g)
Grilled beef entrecôte with herb butter (200g)

46.50

*원하시는 사이드 1종 선택
With one choice of side dish



돼지고기 또는 송아지 브라트부어스트(구운
소시지), 양파 소스
Pork or veal sausage in an onion sauce

28.50

*원하시는 사이드 1종 선택
With one choice of side dish

모든 가격은 부가가치세 포함 스위스 프랑(CHF) 기준입니다.

Prices in CHF incl. VAT

1인당 메인 요리 1개를 주문하셔야 함을 알려드립니다.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



비너 슈니첼(송아지 커틀릿)과 오이 샐러드
Breaded veal escalope with cucumber salad on the side

44.50

*원하시는 사이드 1종 선택
With one choice of side dish



버터에 볶은 송아지 간(베네치아식)
Calf's liver sautéed in butter Venetian style

38.50

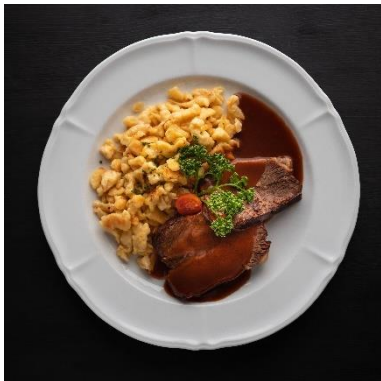
*원하시는 사이드 1종 선택
With one choice of side dish



취리히식 송아지 라구(버섯 크림 소스)
Zurich-style veal fricassée in a mushroom cream sauce

44.50

*원하시는 사이드 1종 선택
With one choice of side dish



브라운 소스에 졸인 소고기 어깨 로스트
Braised beef shoulder roast in brown sauce

39.50

*원하시는 사이드 1종 선택
With one choice of side dish

*

사이드 1종 선택: 야채, 감자튀김, 뢰스티, 밥, 파스타, 뢰스티 크로켓, 삶은 감자 또는 홈메이드 슈페츨리.
With one choice of side dish: vegetables, French fries, hash brown, rice, pasta, roesti croquettes, boiled potatoes or home-made spaetzli

모든 가격은 부가가치세 포함 스위스 프랑(CHF) 기준입니다.

Prices in CHF incl. VAT

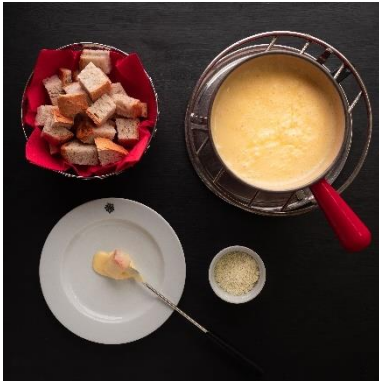
1인당 메인 요리 1개를 주문하셔야 함을 알려드립니다.
 We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

치즈 фонд뤼 – Cheese fondue

원하시는 경우 – Optional

글루텐 프리 빵 1인분 3.00
 Portion glutenfree bread

요청 시 치즈 фонд뤼를 무알코올 또는
 저알코올로 준비해 드립니다.
 On request we serve our cheese fondue
 without or with little alcohol



Beilagen – Side dishes

감자 7.50
 Steamed potatoes

모듬 찐 야채 7.50
 Mixed steamed vegetables

모듬 신선 과일 7.50
 Mixed fresh fruit

실버스킨 양파,
 베이비 옥수수, 피클 오이 6.50
 Silverskin onions, baby corn,
 pickled gherkins

닭고기 큐브, 150g 16.00
 Roasted chunks of chicken

소고기 큐브, 130g 18.50
 Roasted chunks of beef

돼지고기 또는 또는 송아지
 라트부어스트 16.00
 Porc or veal sausage

아들러 фонд뤼(숙성 치즈 블렌드), 200g 37.50
 Adler's special cheese fondue, made with a mix of aged cheeses,
 white wine, cherry liquor and garlic, 200g

전통 보(Vaud) 지역 фонд뤼, 200g 34.50
 Traditional Vaudois fondue, made with four cheeses, white wine,
 cherry liquor and garlic, 200g

모아티에-모아티에 фонд뤼(하프-하프), 200g 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

햄과 양송이를 넣은 фонд뤼, 200g 38.50
 Cheese fondue with ham, mushrooms, white wine, cherry liquor
 and garlic, 200g

모렐 버섯을 넣은 фонд뤼, 200g 39.50
 Cheese fondue with morel mushrooms, white wine, cherry
 liquor and garlic, 200g

블랙 트러플을 넣은 фонд뤼, 200g 44.50
 Cheese fondue with black truffle, white wine,
 cherry liquor and garlic, 200g

젠틀맨 오리지널 치즈 фонд뤼(스위스 싱글 몰트 위스키 한 잔) 42.50
 Cheese fondue with a shot of Swiss single malt whiskey, 200g

레이디 фонд뤼(프로세코와 배 가니시), 200g 35.50
 Cheese fondue with Prosecco, cherry liquor and garlic, garnished
 with pears on the side, 200g

헤렌 фонд뤼(그린 페퍼와 머스터드), 200g 36.50
 Cheese fondue with green pepper, mustard, white wine, cherry
 liquor and garlic, 200g

바우어른(농가) фонд뤼(베이컨과 자두 리큐어), 200g 36.50
 Cheese fondue with bacon, plum liquor, white wine and garlic

루돌프 콜러 фонд뤼(샤브치거 치즈), 200g 34.50
 Cheese fondue made with our traditional mix of cheeses, with
 fenugreek cheese, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

모든 가격은 부가가치세 포함 스위스 프랑(CHF) 기준입니다.

Prices in CHF incl. VAT

1인당 메인 요리 1개를 주문하셔야 함을 알려드립니다.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Raclette – Raclette



가니시를 곁들인 라클렛, 180g 34.50
Raclette cheese garnished, 180g

취리히 오버란트 지역 훈제 치즈 라클렛(겨울 시즌 한정), 180g 35.50
With local smoked Raclette cheese (available during winter season only), 180g

취리히 오버란트 지역 칠리 치즈 라클렛(겨울 시즌 한정), 180g 35.50
With local chili Raclette cheese (available during winter season only), 180g

부록 – Side dishes

각 1인분은 배, 토마토, 버섯, 코르니송(피클), 베이비 옥수수, 펄 양파, 라클렛 감자와 함께 제공됩니다.

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

추가 기능 – Extras

+ 추가 치즈 1인분(플레인), 120g 12.50
+ Portion of additional Raclette cheese, 120g

+ 추가 고기 모듬 1인분(소고기, 송아지고기, 닭고기), 120g 11.50
+ Additional portion of meat variations (beef, veal, chicken), 120g

+ 추가 햄 또는 베이컨 1인분, 100g 6.50
+ Additional portion of ham or bacon, 100g

+ 미니 송아지 브라트부어스트 추가 1인분, 100g 8.50
+ Additional portion of mini veal sausage, 100g

모든 가격은 부가가치세 포함 스위스 프랑(CHF) 기준입니다.

Prices in CHF incl. VAT

1인당 메인 요리 1개를 주문하셔야 함을 알려드립니다.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

세계적으로 유명한 고기 풍뒤 The world famous meat fondue



풍뒤 부르기농: 송아지·소고기·닭고기 큐브(200g) —
뜨거운 기름에 직접 튀겨 드시는 방식

(뜨거운 기름)

45.50

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



풍뒤 시누아즈: 얇게 썬 소고기 200g — 뜨거운 소고기
육수에 직접 익혀 드시는 방식

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

45.50

모든 고기 풍뒤는 6가지 소스(바비큐, 마늘, 치미추리,
타르타르, 새콤달콤, 커리)와 실버스킨 양파, 베이비
옥수수, 피클 오이와 함께 제공됩니다.

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.

+ 추가 고기 1인분, 130g

18.50

+ Portion of additional meat, 130g

부록 – Side dishes

사이드 1종 선택:

With one choice of side dish:

감자튀김, 감자칩 – Chips

쌀 – Rice

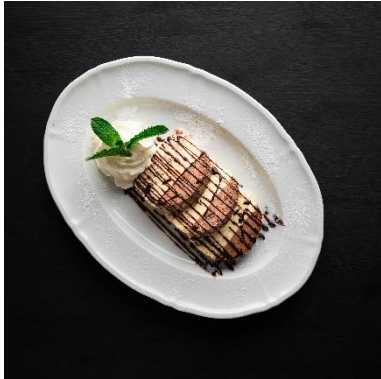
감자튀김 – French fries

모든 가격은 부가가치세 포함 스위스 프랑(CHF) 기준입니다.

Prices in CHF incl. VAT

1인당 메인 요리 1개를 주문하셔야 함을 알려드립니다.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

디저트- Dessert



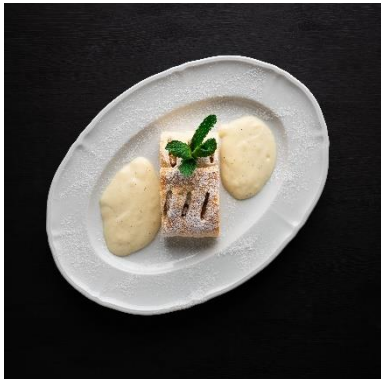
3색 토블론 아이스 파르페
Iced Toblerone parfait trio

14.50



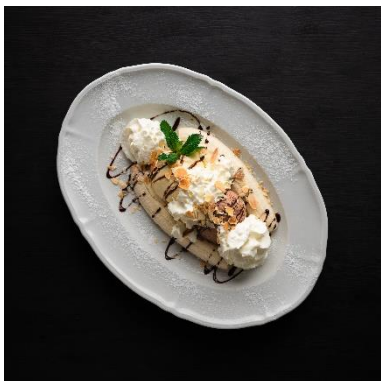
아이스 커피 아들러: 에스프레소 아이스크림,
아이스 커피
그리고 휘핑크림
*Ice Coffee Adler with espresso ice cream, cold coffee
and whipped cream*

9.50



따뜻한 애플 슈트루델(바닐라 소스 곁들임)
Warm apple strudel with crème anglaise

12.50



바나나 스플릿: 바닐라·초콜릿 아이스크림,
바나나, 초콜릿 소스 & 아몬드 슬라이스
*Banana split with vanilla and chocolate ice cream,
fresh bananas and chocolate sauce & almond flakes*

12.50

모든 가격은 부가가치세 포함 스위스 프랑(CHF) 기준입니다.

Prices in CHF incl. VAT

1인당 메인 요리 1개를 주문하셔야 함을 알려드립니다.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



홈메이드 카라멜 푸딩(크렘 카라멜), 크림 곁들임
Home-made caramel cream flan with whipped cream 10.50



머랭(바닐라·딸기 아이스크림)
Meringue with vanilla and strawberry ice cream 9.50



에멘탈식 사과 크림 푸딩(휘핑크림)
Emmental-style apple cream pudding with whipped cream 9.50



쿠프 메종: 신선한 과일 샐러드, 바닐라·딸기
아이스크림, 휘핑크림
Coupe Maison with home-made fresh fruit salad, vanilla and strawberry ice cream 11.50

모든 가격은 부가가치세 포함 스위스 프랑(CHF) 기준입니다.
Prices in CHF incl. VAT