

*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.*

Sevgili misafirler
Dear guests

Size benzersiz teklifimizden seçkin lezzetler sunmaktan mutluluk duyuyoruz.
Mutfağımız için mümkün olduğunda İsviçreli tedarikçileri,
tercih ediyoruz; özellikle Zürih'ten ve çevre bölgeden.
mümkün olduğunda Zürih ve bölgeden temin ederiz.

Yemeklerimizde alerjiye veya intoleransa
neden olabilecek içerikler hakkında bilgiyi
servis ekibimizden ayrıntılı alerjen menüsü olarak
alabilirsiniz.

Eterimiz şu ülkelerden temin edilmektedir:
Dana eti, domuz eti ve buzağı eti İsviçre'den;
tavuk eti Macaristan'dan.

Balıklarımız şu ülkelerden temin edilmektedir:
Somon: Norveç'te yetiştirme / Alabalık: İtalya'da yetiştirme /
Egli (levrek): Almanya'dan vahşi av (FA027/04/05).

Ekmek ve unlu mamuller İsviçre'den gelmektedir.

Tüm fiyatlara KDV dahildir.
Euro ile ödeme, güncel kur üzerinden %3
komisyon dahil olmak üzere mümkündür.

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.

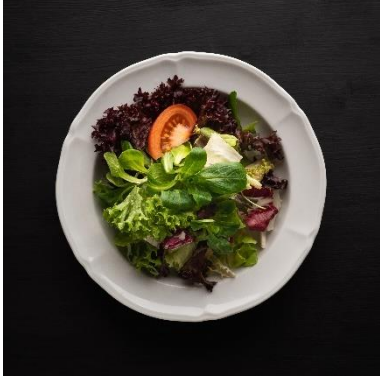
We source farmed fish; our farmed salmon comes from Norway
breed, our trout from Italy breed and our perch from Germany wild
catch fish (FA027/04/05).

Bread and pastries come from Switzerland.

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

Kişi başına bir ana yemek sipariş edilmesi gerektiğini bildirmek isteriz.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Başlangıçlar – Starters



Ev yapımı sos veya balzamik sos ile çeşitli yaprak salatalar 10.50
Crispy leafy salad with house dressing or balsamic dressing



Ev yapımı sos veya balzamik sos ile karışık salata 12.50
Mixed leafy salad with house or balsamic dressing



Kremalı sos içinde capuns ve üzeri peynirle fırınlanmış 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.

+ Pastırma – Bacon 2.50



İnce dilimlenmiş Bündner etleri: Bündnerfleisch, çığ jambon, çığ pastırma ve çığ sucuk 1/2 Portion 17.50
A selection of finely sliced traditional Swiss cured meats 1 Portion 26.50

Tüm fiyatlar KDV dahil CHF cinsindedir.
Prices in CHF incl. VAT

Kişi başına bir ana yemek sipariş edilmesi gerektiğini bildirmek isteriz.

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



Salyangoz (kekikli tereyağı ile fırınlanmış)

Snails served in herb butter

6 pcs

12.50

12 pcs

21.50



Ev yapımı sarımsaklı ekmek

Homemade garlic bread

9.50



Patates-peynir orbası

Potato and cheese soup

13.50



Milföy kapaklı soğan orbası

Onion soup covered with a layer of puff pastry

15.50

Tüm fiyatlar KDV dahil CHF cinsindedir.

Prices in CHF incl. VAT

Kişi başına bir ana yemek sipariş edilmesi gerektiğini bildirmek isteriz.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Vejetaryen – Vegetarian



Geleneksel Pizzoccheri karabuğday makarnası
*Traditional Pizzoccheri buckwheat pasta with vegetables
and cheese*

24.50



Sebze tabağı, otlı tereyağı ile; istenirse tofu ile
*Medley of vegetables with herb butter, served with tofu if
desired*

22.50



Taze sebzeli tofu k3ri, pirin7 halkası i7inde servis
edilir
Tofu curry with fresh vegetables served in a rice ring

24.50



Klasik lplermagronen: patates ve peynirli
dozurucu kremalı sos, kızarmış soğanla süslenmiş;
elma püresi ayrı servis edilir
*Traditional Swiss macaroni in a cream sauce with potatoes
and cheese, garnished with fried onions and served with an
apple puree*

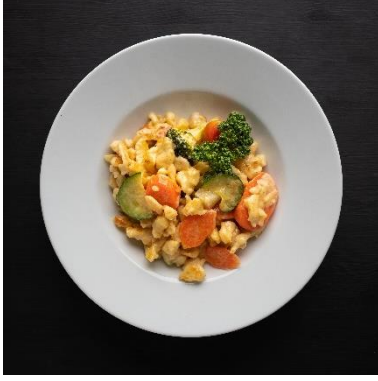
25.50

+ Pastırma – Bacon

5.00

Tm fiyatlar KDV dahil CHF cinsindedir.
Prices in CHF incl. VAT

Kişi başına bir ana yemek sipariş edilmesi gerektiğini bildirmek isteriz.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



Ev yapımı Spätzli tavası: taze sebze, bir miktar
krema ve peynir ile 25.50
*Homemade spaetzli gratin with fresh vegetables, served
with a dash of cream cheese and cheese*

+ Pastırma – Bacon 5.00



Ev yapımı raclette rösti 26.50
Traditional home-made roesti with Raclette cheese

+ Ananas – Pineapple 4.50

+ Domates – Tomato 4.50

+ Sahanda yumurta – Fried eggs 7.50

Balık – Fish



Limonlu kremalı sos ile somon,
haşlanmış patates ve ıspanak 36.50
*Salmon with lemon cream sauce,
boiled potatoes and spinach*

Tüm fiyatlar KDV dahil CHF cinsindedir.
Prices in CHF incl. VAT

Kişi başına bir ana yemek sipariş edilmesi gerektiğini bildirmek isteriz.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Et – Meat



Ispanak ve krem peynirle doldurulmuş tavuk
göğü, esmer sos ile servis edilir
Chicken breast stuffed with cream cheese and spinach
served with brown sauce

37.50

*Seçtiğiniz bir gamitür ile
With one choice of side dish



Tavuk sote “Riz Casimir”: meyveli köri sos ile,
pirinç halkası içinde servis edilir
Chicken ragout with curry sauce and fruits served on a rice
ring

37.50



Izgara dana antrikot (200 g), otlu tereyağı ile
Grilled beef entrecôte with herb butter (200g)

46.50

*Seçtiğiniz bir gamitür ile
With one choice of side dish



Domuz veya buzağı bratwurst, soğan sosu ile
Pork or veal sausage in an onion sauce

28.50

*Seçtiğiniz bir gamitür ile
With one choice of side dish

Tüm fiyatlar KDV dahil CHF cinsindedir.
Prices in CHF incl. VAT

Kişi başına bir ana yemek sipariş edilmesi gerektiğini bildirmek isteriz.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



Viyana usulü schnitzel, salatalık salatası ile
Breaded veal escalope with cucumber salad on the side

44.50

*Seçtiğiniz bir garnitür ile
With one choice of side dish



Venedik usulü, tereyağında sotelenmiş buzağı
ciğeri

Calf's liver sautéed in butter Venetian style

38.50

*Seçtiğiniz bir garnitür ile
With one choice of side dish



Zürih usulü dana sote, mantarlı kremalı sos ile
Zurich-style veal fricassée in a mushroom cream sauce

44.50

*Seçtiğiniz bir garnitür ile
With one choice of side dish



Esmer sos içinde ağır ateşte pişirilmif dana omuz
rosto

Braised beef shoulder roast in brown sauce

39.50

*Seçtiğiniz bir garnitür ile
With one choice of side dish

*

Seçtiğiniz bir garnitür ile: sebze, patates kızartması, rösti, pilav, makarna, rösti kroket, haşlanmif patates
veya ev yapımı spätzli.

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

Tüm fiyatlar KDV dahil CHF cinsindedir.

Prices in CHF incl. VAT

Kişi başına bir ana yemek sipariş edilmesi gerektiğini bildirmek isteriz.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Peynir fondü – Cheese fondue

İsteğe bağlı – Optional

Glütensiz ekmek porsiyonu 3.00
Portion glutenfree bread

İsteğe bağlı olarak peynir fondümüzü
alkolsüz veya az alkollü servis
edebiliriz.
On request we serve our cheese fondue
without or with little alcohol



Garnitürler – Side dishes

Patates 7.50
Steamed potatoes
Karışık buharda sebze 7.50
Mixed steamed vegetables
Karışık taze meyve 7.50
Mixed fresh fruit
İnci soğan, mini mısır
tursu kornişon 6.50
Silverskin onions, baby corn,
pickled gherkins
Tavuk parçaları, 150 g 16.00
Roasted chunks of chicken
Dana eti parçaları, 130 g 18.50
Roasted chunks of beef
Domuz veya
buzığı bratwurst 16.00
Pork or veal sausage

Adler fondüsü (olgunlaştırılmış peynirlerle), 200 g 37.50
Adler's special cheese fondue, made with a mix of aged cheeses,
white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Geleneksel Vaud fondüsü, 200 g 34.50
Traditional Vaudois fondue, made with four cheeses, white wine,
cherry liquor and garlic, 200g

Moitié-Moitié fondüsü, 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

Jambon ve mantarlı fondü, 200 g 38.50
Cheese fondue with ham, mushrooms, white wine, cherry liquor
and garlic, 200g

Kuzu göbeği mantarlı fondü, 200 g 39.50
Cheese fondue with morel mushrooms, white wine, cherry
liquor and garlic, 200g

Siyah trüflü fondü, 200 g 44.50
Cheese fondue with black truffle, white wine,
cherry liquor and garlic, 200g

Gentlemen's Original peynir fondü (bir shot İsviçre
single malt viski ile), 200 g 42.50
Cheese fondue with a shot of Swiss single malt whiskey, 200g

Lady fondü (prosecco ve armut garnitürü ile), 200 g 35.50
Cheese fondue with Prosecco, cherry liquor and garlic, garnished
with pears on the side, 200g

Gentlemen fondü (yeşil biber ve hardal ile), 200 g 36.50
Cheese fondue with green pepper, mustard, white wine, cherry
liquor and garlic, 200g

Çiftçi fondüsü (pastırma ve erik likörü ile), 200 g 36.50
Cheese fondue with bacon, plum liquor, white wine and garlic,
200g

Rudolf Koller fondüsü (Schabziger peyniri ile), 200 g 34.50
Cheese fondue made with our traditional mix of cheeses, with
glarner fenugreek cheese, white wine, cherry liquor and garlic,
200g

Tüm fiyatlar KDV dahil CHF cinsindedir.

Prices in CHF incl. VAT

Kişi başına bir ana yemek sipariş edilmesi gerektiğini bildirmek isteriz.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Raclette – Raclette



Garnitürlü raclette, 180 g 34.50
Raclette cheese garnished, 180g

Zürih Oberland'dan tütsülenmiş peynirli raclette (yalnızca kış sezonunda), 180 g 35.50
With local smoked Raclette cheese (available during winter season only), 180g

Zürih Oberland'dan acı biberli peynirli raclette (yalnızca kış sezonunda), 180 g 35.50
With local chili Raclette cheese (available during winter season only), 180g

Garnitürler – Side dishes

Her porsiyon armut, domates, mantar, kornişon turşu, mini mısır, inci soğan ve raclette patatesi ile servis edilir.

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

Extras – Extras

+ Ek peynir porsiyonu (sade), 120 g 12.50
+ Portion of additional Raclette cheese, 120g

+ Ek et çeşitleri porsiyonu (dana, buzağı, tavuk), 120 g 11.50
+ Additional portion of meat variations (beef, veal, chicken), 120g

+ Ek jambon veya pastırma porsiyonu, 100 g 6.50
+ Additional portion of ham or bacon, 100g

+ Ek mini buzağı bratwurst porsiyonu, 100 g 8.50
+ Additional portion of mini veal sausage, 100g

Tüm fiyatlar KDV dahil CHF cinsindedir.

Prices in CHF incl. VAT

Kişi başına bir ana yemek sipariş edilmesi gerektiğini bildirmek isteriz.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Dünyaca ünlü et fondü *The world famous meat fondue*



Fondue Bourguignonne: buzağı, dana ve tavuk parçaları (200 g), sıcak yağda kendiniz kızartmanız için kızgın yağda
Fondue Bourguignonne; chunks of veal, beef and chicken for you to fry in hot oil, 200g

45.50



Fondue Chinoise: ince dilimlenmiş dana eti, 200 g (sıcak dana suyunda kendiniz pişirmeniz için)
Fondue Chinoise, thinly sliced beef (200g) for you to cook in a beef broth

45.50

Tüm et fondüleri; 6 farklı sos (barbekü, sarımsak, chimichurri, tartar, tatlı-ekşi ve köri) ile birlikte; ayrıca inci soğan, mini mısır ve kornişon turşu ile servis edilir.

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.

Ekler – Side dishes

Seçtiğiniz bir garnitür ile:
With one choice of side dish:

Cips – Chips

Pirinç – Rice

Patates kızartması – French fries

+ Ek et porsiyonu, 130 g

18.50

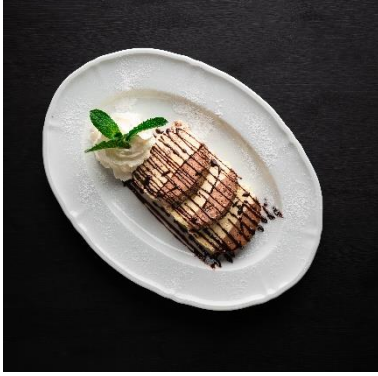
+ Portion of additional meat, 130g

Tüm fiyatlar KDV dahil CHF cinsindedir.

Prices in CHF incl. VAT

Kişi başına bir ana yemek sipariş edilmesi gerektiğini bildirmek isteriz.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Tatlı – Dessert



Üç renkli Toblerone dondurma parfe
Iced Toblerone parfait trio

14.50



Ice Coffee Adler: espresso dondurması, soğuk
kahve
ve çırpılmış krema
*Ice Coffee Adler with espresso ice cream, cold coffee
and whipped cream*

9.50



Ilık elmalı strudel, vanilya sos ile
Warm apple strudel with crême anglaise

12.50



Vanilya ve ikolatalı dondurma, muz ve ikolata
sosu ile banana split; badem paracıkları ile
*Banana split with vanilla and chocolate ice cream,
fresh bananas and chocolate sauce & almond flakes*

12.50

Tüm fiyatlar KDV dahil CHF cinsindedir.
Prices in CHF incl. VAT

Kişi başına bir ana yemek sipariş edilmesi gerektiğini bildirmek isteriz.

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



Ev yapımı karamelli krem flan, krema ile
Home-made caramel cream flan with whipped cream

10.50



Vanilya ve ilek dondurmalı beze (meringue)
Meringue with vanilla and strawberry ice cream

9.50



Emmental usulü elmalı krema pudingi, çırpılmış
krema ile
*Emmental-style apple cream pudding
with whipped cream*

9.50



Coupe Maison: taze meyve salatası, vanilya ve
ilek dondurma, çırpılmış krema ile
*Coupe Maison with home-made fresh fruit salad, vanilla
and strawberry ice cream*

11.50

Tüm fiyatlar KDV dahil CHF cinsindedir.

Prices in CHF incl. VAT