

*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.*

Дорогие гости

Dear guests

Мы рады предложить вам фирменные блюда из нашего уникального ассортимента. Для нашей кухни мы по возможности предпочитаем швейцарских поставщиков, по возможности — из Цюриха и региона.

Подробную информацию об ингредиентах в наших блюдах, которые могут вызвать аллергию или непереносимость, вы можете получить у нашего персонала обслуживания — подробная карта аллергенов.

Мясо поступает из следующих стран:

*Говядина, свинина, телятина — из Швейцарии;
курица — из Венгрии.*

Рыба поступает из следующих стран:

*Лосось: выращен в Норвегии / Форель: выращена в Италии /
Окунь: дикий вылов Германия (FA027/04/05).*

Хлеб и хлебобулочные изделия поставляются из Швейцарии.

*Все цены указаны с учетом НДС. Оплата
в евро возможна по курсу дня с комиссией 3%.
комиссия.*

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.

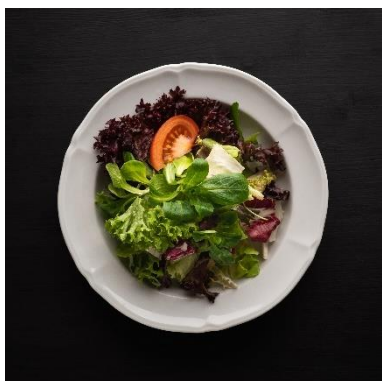
We source farmed fish; our farmed salmon comes from Norway breed, our trout from Italy breed and our perch from Germany wild catch fish (FA027/04/05).

Bread and pastries come from Switzerland.

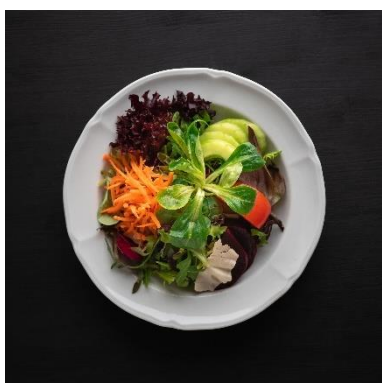
All prices include VAT. Payment in EUR is possible, the daily exchange rate will be used + 3% commission

Сообщаем вам, что каждому гостю необходимо заказать одно основное блюдо.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

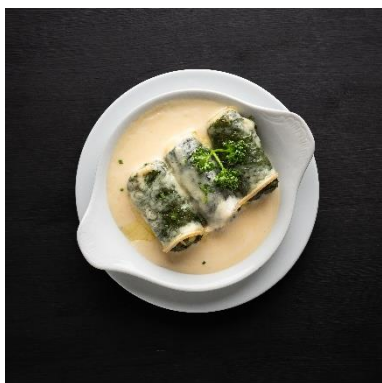
Закуски – Starters



Разные листовые салаты с фирменной заправкой
или бальзамической заправкой
Crispy leafy salad with house dressing or balsamic dressing 10.50



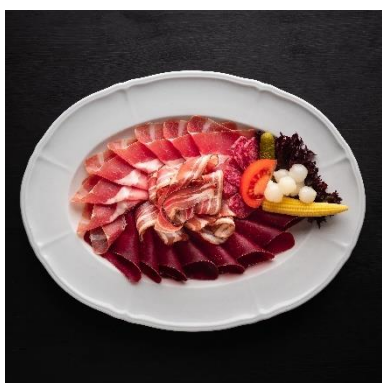
Смешанный салат с фирменной или
бальзамической заправкой
Mixed leafy salad with house or balsamic dressing 12.50



Капунс в сливочном соусе, запечённый с сыром
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.

+ Бекон – Bacon 2.50



Бюндерская «горная тарелка»: тонко нарезанные
Bündnerfleisch, сыровяленый окорок,
сыровяленый бекон и сыровяленая колбаса
A selection of finely sliced traditional Swiss cured meats

1/2 Portion 17.50
1 Portion 26.50

Все цены указаны в швейцарских франках с учетом НДС.
Prices in CHF incl. VAT

Сообщаем вам, что каждому гостю необходимо заказать одно основное блюдо.

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



Улитки, запечённые с травяным маслом

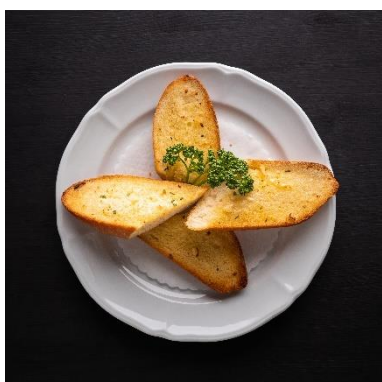
Snails served in herb butter

6 pcs

12.50

12 pcs

21.50



Домашний чесночный хлеб

Homemade garlic bread

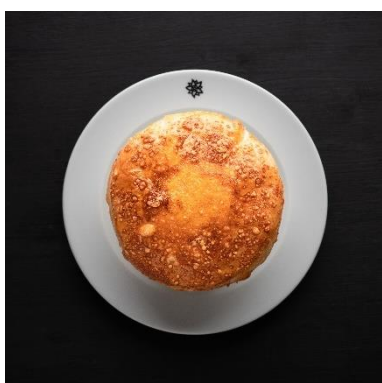
9.50



Картофельно-сырный суп

Potato and cheese soup

13.50



Луковый суп под слоёной «шапочкой»

Onion soup covered with a layer of puff pastry

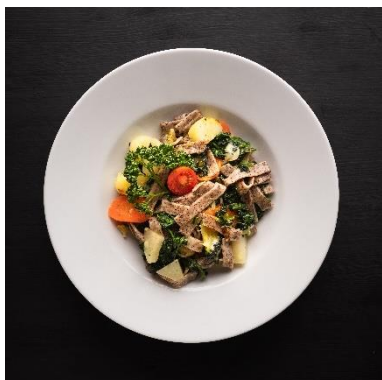
15.50

Все цены указаны в швейцарских франках с учетом НДС.

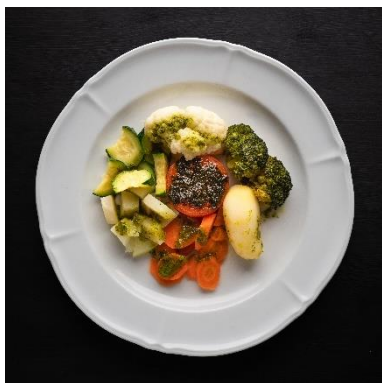
Prices in CHF incl. VAT

Сообщаем вам, что каждому гостю необходимо заказать одно основное блюдо.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Вегетарианское – *Vegetarian*



Традиционные гречневые макароны пиццоккери
Traditional Pizzoccheri buckwheat pasta with vegetables and cheese 24.50



Овощная тарелка с травяным маслом, по желанию с тофу
Medley of vegetables with herb butter, served with tofu if desired 22.50



Карри с тофу и свежими овощами, подаётся в «кольце» из риса
Tofu curry with fresh vegetables served in a rice ring 24.50



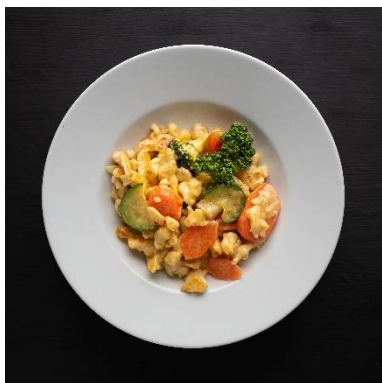
Классические альплер-магронен в насыщенном сливочном соусе с картофелем и сыром, украшены жареным луком; яблочное пюре подаётся отдельно
Traditional Swiss macaroni in a cream sauce with potatoes and cheese, garnished with fried onions and served with an apple puree 25.50

+ Бекон – *Bacon* 5.00

*Все цены указаны в швейцарских франках с учетом НДС.
Prices in CHF incl. VAT*

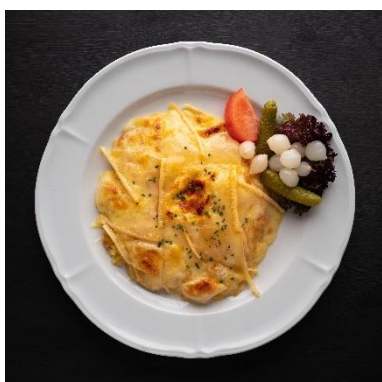
Сообщаем вам, что каждому гостю необходимо заказать одно основное блюдо.

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



Домашняя сковорода со шпецле и свежими овощами, с добавлением сливок и сыра
Homemade spaetzli gratin with fresh vegetables, served with a dash of cream cheese and cheese 25.50

+ Бекон – *Bacon* 5.00



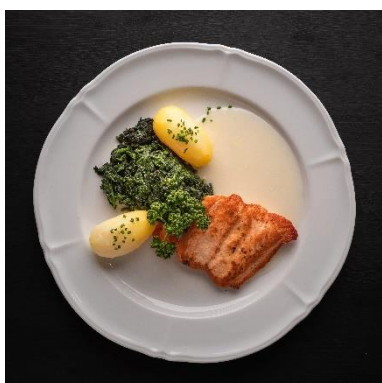
Домашние рёшти с раклетом
Traditional home-made roesti with Raclette cheese 26.50

+ Ананас – *Pineapple* 4.50

+ Томаты – *Tomato* 4.50

+ Яичница-глазунья – *Fried eggs* 7.50

Рыба – *Fish*



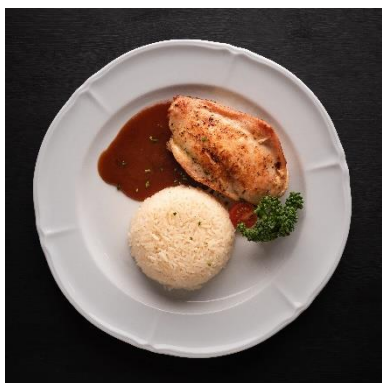
Лосось с лимонно-сливочным соусом,
отварной картофель и шпинат
*Salmon with lemon cream sauce,
boiled potatoes and spinach* 36.50

Все цены указаны в швейцарских франках с учетом НДС.

Prices in CHF incl. VAT

Сообщаем вам, что каждому гостю необходимо заказать одно основное блюдо.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

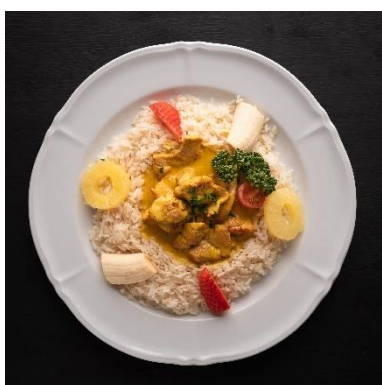
Мясо – *Meat*



Куриная грудка, фаршированная шпинатом и сливочным сыром, подаётся с коричневым соусом
Chicken breast stuffed with cream cheese and spinach served with brown sauce

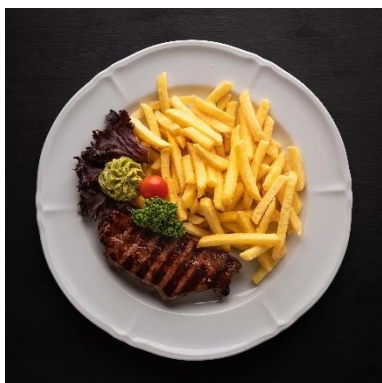
37.50

*С гарниром на выбор
With one choice of side dish



Куриное рагу «Riz Casimir» в соусе карри с фруктами, подаётся в «кольце» из риса
Chicken ragout with curry sauce and fruits served on a rice ring

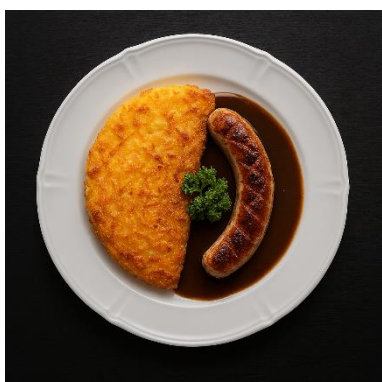
37.50



Гриль-антрекот из говядины с травяным маслом (200 г)
Grilled beef entrecôte with herb butter (200g)

46.50

*С гарниром на выбор
With one choice of side dish



Свиная или телячья жареная колбаска с луковым соусом
Pork or veal sausage in an onion sauce

28.50

*С гарниром на выбор
With one choice of side dish

*Все цены указаны в швейцарских франках с учетом НДС.
Prices in CHF incl. VAT*

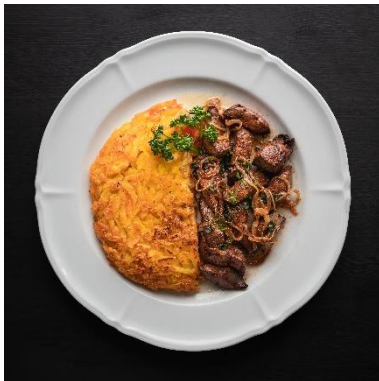
Сообщаем вам, что каждому гостю необходимо заказать одно основное блюдо.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



Венский шницель с огуречным салатом
Breaded veal escalope with cucumber salad on the side

44.50

*С гарниром на выбор
With one choice of side dish



Телячья печень, обжаренная на сливочном масле по-венециански
Calf's liver sautéed in butter Venetian style

38.50

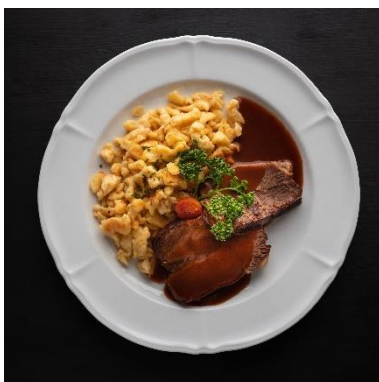
*С гарниром на выбор
With one choice of side dish



Цюрихское телячье рагу в грибном сливочном соусе
Zurich-style veal fricassée in a mushroom cream sauce

44.50

*С гарниром на выбор
With one choice of side dish



Томлёная говяжья лопатка в коричневом соусе
Braised beef shoulder roast in brown sauce

39.50

*С гарниром на выбор
With one choice of side dish

*

С гарниром на выбор: овощи, картофель фри, рёшти, рис, паста, крокеты из рёшти, отварной картофель или домашние шпецле.

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

Все цены указаны в швейцарских франках с учетом НДС.

Prices in CHF incl. VAT

Сообщаем вам, что каждому гостю необходимо заказать одно основное блюдо.

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

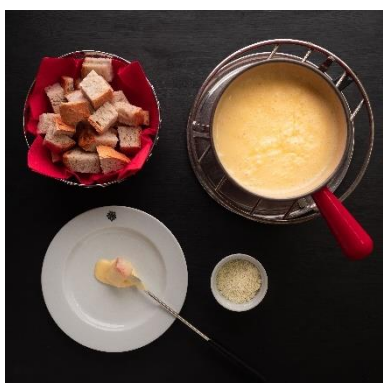
Сырное фондю — *Cheese fondue*

По желанию — *Optional*

Порция безглютенового хлеба 3.00
Portion glutenfree bread

По желанию мы подаём наше сырное фондю без алкоголя или с небольшим его количеством.

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



Гарниры — *Side dishes*

Картофель на пару 7.50

Steamed potatoes

Ассорти овощей на пару 7.50

Mixed steamed vegetables

Ассорти свежих фруктов 7.50

Mixed fresh fruit

Жемчужный лук, мини-

кукуруза в початках,

маринованные гурчики 6.50

Silverskin onions, baby corn,

pickled gherkins

Кусочки курицы, 150 г 16.00

Roasted chunks of chicken

Кусочки говядины, 130 г 18.50

Roasted chunks of beef

Жареная колбаска из свинины

или телятины 16.00

Porc or veal sausage

Фондю «Adler» из более выдержанных сортов сыра 37.50
Adler's special cheese fondue, made with a mix of aged cheeses, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Традиционное воядское фондю, 200 г 34.50
Traditional Vaudois fondue, made with four cheeses, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Фондю «Moitié-Moitié», 200 г 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

Фондю с ветчиной и шампиньонами, 200 г 38.50
Cheese fondue with ham, mushrooms, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Фондю со сморчками, 200 г 39.50
Cheese fondue with morel mushrooms, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Фондю с чёрным трюфелем, 200 г 44.50
Cheese fondue with black truffle, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Фирменное сырное фондю Gentlemen's original с добавлением швейцарского односолодового виски, 200 г 42.50
Cheese fondue with a shot of Swiss single malt whiskey, 200g

Фондю Lady с просекко и гарниром из груши, 200 г 35.50
Cheese fondue with Prosecco, cherry liquor and garlic, garnished with pears on the side, 200g

Фондю Herren с зелёным перцем и горчицей, 200 г 36.50
Cheese fondue with green pepper, mustard, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Крестьянское фондю с беконом и сливовой настойкой Pflümli, 200 г 36.50
Cheese fondue with bacon, plum liquor, white wine and garlic

Фондю Rudolf Koller со сыром Schabziger, 200 г 34.50
Cheese fondue made with our traditional mix of cheeses, with glarner fenugreek cheese, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Все цены указаны в швейцарских франках с учетом НДС.

Prices in CHF incl. VAT

Сообщаем вам, что каждому гостю необходимо заказать одно основное блюдо.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Раклете — *Raclette*



Раклете с гарниром, 180 г 34.50
Raclette cheese garnished, 180g

Раклете с копчёным сыром из Цюрихского Оберланда (доступно только в зимний сезон), 180 г 35.50
With local smoked Raclette cheese (available during winter season only), 180g

Раклете с сыром чили из Цюрихского Оберланда (доступно только в зимний сезон), 180 г 35.50
With local chili Raclette cheese (available during winter season only), 180g

Гарниры — *Side dishes*

Каждая порция подаётся с грушами, томатами, грибами, корнишонами, мини-кукурузой, жемчужным луком и картофелем для раkletта.

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

Extras — *Extras*

+ Дополнительная порция сыра раklet (натуральный), 120 г 12.50
+ Portion of additional Raclette cheese, 120g

+ Дополнительная порция ассорти мяса (говядина, телятина, курица), 120 г 11.50
+ Additional portion of meat variations (beef, veal, chicken), 120g

+ Дополнительная порция ветчины или бекона, 100 г 6.50
+ Additional portion of ham or bacon, 100g

+ Дополнительная мини-телячья колбаска, 100 г 8.50
+ Additional portion of mini veal sausage, 100g

Все цены указаны в швейцарских франках с учетом НДС.

Prices in CHF incl. VAT

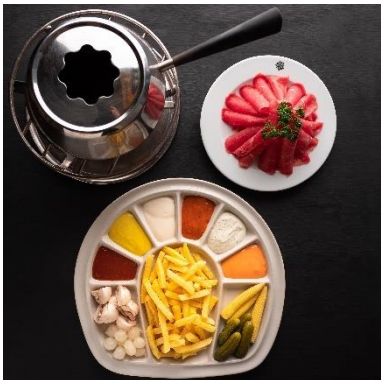
Сообщаем вам, что каждому гостю необходимо заказать одно основное блюдо.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Всемирно известное мясное фондю *The world famous meat fondue*



Фондю «Бургиньон» с кусочками телятины, говядины и курицы (200 г) для самостоятельного обжаривания в горячем масле
Fondue Bourguignonne; chunks of veal, beef and chicken for you to fry in hot oil, 200g

45.50



Фондю «Шинуаз»: тонко нарезанная говядина, 200 г — для самостоятельного приготовления в горячем говяжьем бульоне
Fondue Chinoise, thinly sliced beef (200g) for you to cook in a beef broth

45.50

Все мясные фондю подаются с 6 различными соусами (барбекю, чесночный, чимичурри, тартар, кисло-сладкий и карри), а также с серебристыми луковичками, мини-кукурузой и маринованными огурчиками.

Гарниры – Side dishes

С гарниром на выбор:
With one choice of side dish:

Чипсы – *Chips*

Рис – *Rice*

Картофель фри – *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.

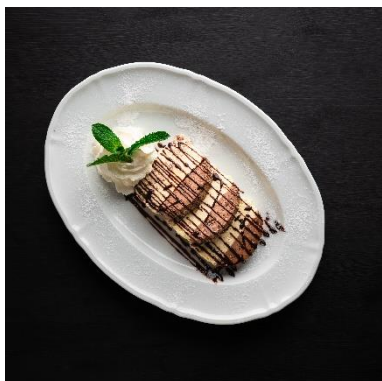
18.50

+ Дополнительная порция мяса, 130 г
+ Portion of additional meat, 130g

Все цены указаны в швейцарских франках с учетом НДС.
Prices in CHF incl. VAT

Сообщаем вам, что каждому гостю необходимо заказать одно основное блюдо.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

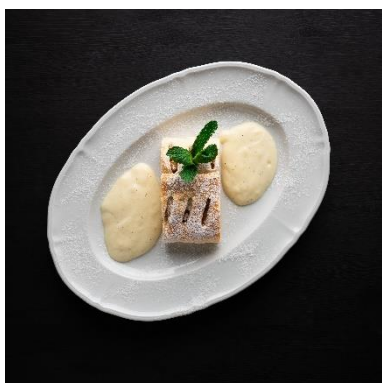
Десерт – *Dessert*



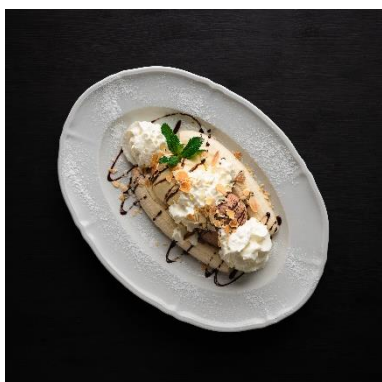
Трёхцветное мороженое-парфе Toblerone
Iced Toblerone parfait trio 14.50



Кофе-глясе Adler с эспрессо-мороженым и
холодным кофе
и взбитыми сливками 9.50
*Ice Coffee Adler with espresso ice cream, cold coffee
and whipped cream*



Тёплый яблочный штрудель с ванильным соусом
Warm apple strudel with crème anglaise 12.50



Банановый сплит с ванильным и шоколадным
мороженым, бананами, шоколадным соусом и
миндальными лепестками 12.50
*Banana split with vanilla and chocolate ice cream,
fresh bananas and chocolate sauce & almond flakes*

*Все цены указаны в швейцарских франках с учетом НДС.
Prices in CHF incl. VAT*

Сообщаем вам, что каждому гостю необходимо заказать одно основное блюдо.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



Домашний крем-карамель (Karamelköpflі) со
сливками

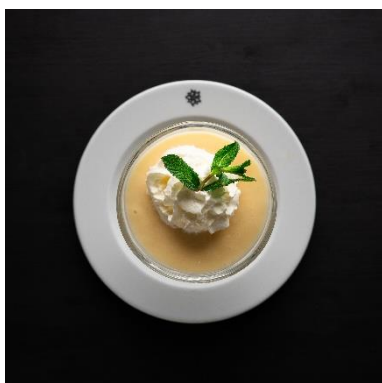
10.50

Home-made caramel cream flan with whipped cream



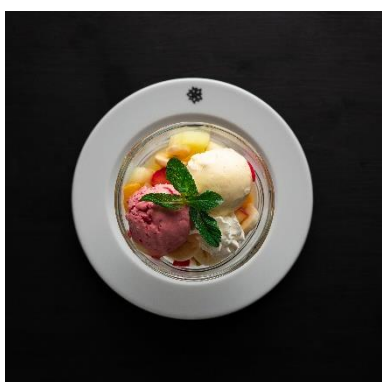
Безе с ванильным и клубничным мороженым
Meringue with vanilla and strawberry ice cream

9.50



Яблочный крем-пудинг по-эмментальски
*Emmental-style apple cream pudding
with whipped cream*

9.50



Купе Maison с домашним свежим фруктовым
салатом, ванильным и клубничным мороженым и
взбитыми сливками
*Coupe Maison with home-made fresh fruit salad, vanilla
and strawberry ice cream*

11.50

*Все цены указаны в швейцарских франках с учетом НДС.
Prices in CHF incl. VAT*