

*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.*

เรียนแขกผู้มีเกียรติ

Dear guests

เรายินดีที่ได้เสิร์ฟเมนูพิเศษจากรายการที่เป็นเอกลักษณ์ของเราให้กับท่าน
สำหรับครัวของเรา เราให้ความสำคัญกับการคัดเลือกวัตถุดิบจากผู้จัดจำหน่ายในสวิตเซอร์แลนด์
โดยหากเป็นไปได้ เราจะเลือกจากเมืองซูริกและพื้นที่ใกล้เคียง
เพื่อให้มั่นใจในคุณภาพและความสดใหม่

หากต้องการข้อมูลเกี่ยวกับส่วนผสม ในอาหารของเรา
ซึ่งอาจก่อให้เกิดอาการแพ้หรือการไม่ทนต่ออาหารบางชนิด
กรุณาสอบถามพนักงานบริการของเราเพื่อรับเมนูข้อมูลสารก่อภูมิแพ้แบบละเอียด
(Allergy Card)

เนื้อสัตว์ของเรามาจากประเทศต่อไปนี้:
เนื้อวัว เนื้อหมู และเนื้อลูกวัว มาจากสวิตเซอร์แลนด์;
เนื้อไก่ (Poulet) มาจากฮังการี

ปลาของเรามาจากประเทศต่อไปนี้:
แซลมอน: เลี้ยงจากนอร์เวย์ / ปลาเทราต์: เลี้ยงจากอิตาลี /
ปลาเพิร์ช (Egli): จับจากธรรมชาติ เยอรมนี (FA027/04/05)

ขนมปังและเบเกอรี่ของเรามาจากสวิตเซอร์แลนด์

ราคาทั้งหมดรวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว
สามารถชำระเป็นเงินสดได้ โดยใช้อัตราแลกเปลี่ยนประจำวัน
และคิดค่าคอมมิชชั่นเพิ่ม 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.

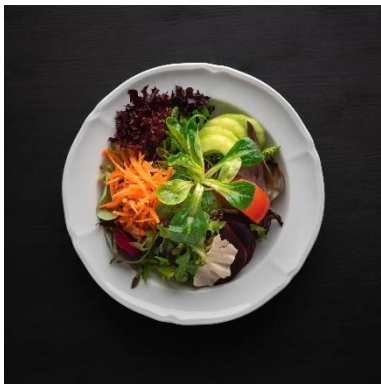
All prices include VAT. Payment in EUR is possible, the daily
exchange rate will be used + 3% commission

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

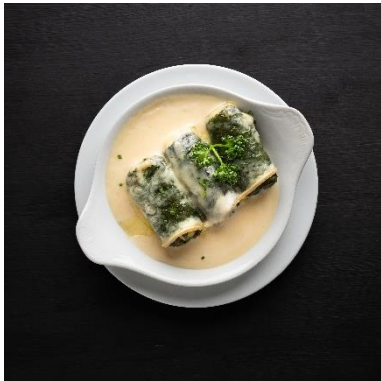
อาหารเรียกน้ำย่อย – Starters



สลัดผักใบรวม ราดน้ำสลัดของทางร้านหรือซอสบัลซามิก
Crispy leafy salad with house dressing or balsamic dressing 10.50



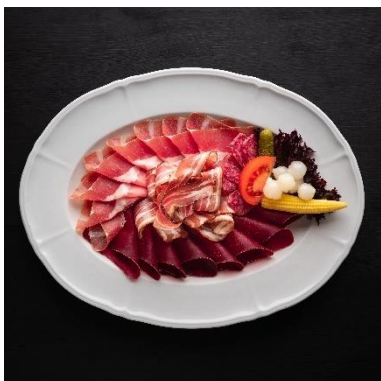
สลัดผักรวม ราดน้ำสลัดของทางร้านหรือซอสบัลซามิก
Mixed leafy salad with house or balsamic dressing 12.50



คาปูนส์ (Capuns) ในซอสครีมและอบชีส
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.

+ เบคอน – Bacon 2.50



จานรวมเนื้อแห้งแบบดั้งเดิมจากแถบกริชอนส์ (หั่นบาง):
เนื้อบินด์เนอร์เฟลยซ์ แฮมดิบ เบคอนดิบ และไส้กรอกดิบ
A selection of finely sliced traditional Swiss cured meats 1/2 ที่ 17.50
1 ที่ 26.50

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



หอยทากอบเนยสมุนไพร
Snails served in herb butter

6 pcs
12.50

12 pcs
21.50



ขนมปังกระเทียมโฮมเมด
Homemade garlic bread

9.50



ซूपมันฝรั่งชีส
Potato and cheese soup

13.50



ซูปหัวหอมพร้อมแผ่นพัฟเพสตรีปิดหน้า
Onion soup covered with a layer of puff pastry

15.50

ราคาสินค้าทั้งหมดเป็นสกุลเงินฟรังก์สวิส รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว
Prices in CHF incl. VAT

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

มังสวิรัตติ – Vegetarian



พิซโซคเครี (Pizzoccheri) เส้นบัควีตแบบดั้งเดิม
*Traditional Pizzoccheri buckwheat pasta with vegetables
and cheese*

24.50



จานผักรวมกับเนยสมุนไพร
(สามารถเพิ่มเต้าหู้ได้ตามต้องการ)
*Medley of vegetables with herb butter, served with tofu if
desired*

22.50



แกงกะหรี่เต้าหู้กับผักสด เสิร์ฟพร้อมข้าวเป็นวง
Tofu curry with fresh vegetables served in a rice ring

24.50



แอลเพลอร์மாகาโรเนน (Älplermagronen)
มักกะโรนีแบบสวิสในซอสครีมเข้มข้นกับมันฝรั่งและชีส
โรยหอมทอด เสิร์ฟแอปเปิลซอสแยกต่างหาก
*Traditional Swiss macaroni in a cream sauce with potatoes
and cheese, garnished with fried onions and served with an
apple puree*

25.50

+ เบคอน – Bacon

5.00

ราคาสินค้าทั้งหมดเป็นสกุลเงินฟรังก์สวิส รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว
Prices in CHF incl. VAT

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



ผัดสแปตซลี (Spätzli) โห้เมดกั้บผักสด
เด็มครึ้มน้อยและชีส 25.50
*Homemade spaetzli gratin with fresh vegetables, served
with a dash of cream cheese and cheese*

+ เบคอน – Bacon 5.00



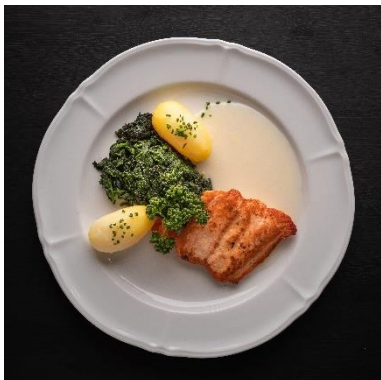
โรสตี (Rösti) โห้เมดพร้อมชีสราเค็ลเต้ 26.50
Traditional home-made rösti with Raclette cheese

+ สั้บปะรด – Pineapple 4.50

+ มะเชือเทศ – Tomato 4.50

+ ไข่ดาว – Fried eggs 7.50

ปลา – Fish



แซลมอนกั้บซอสครึ้มนเลมอน 36.50
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งต้มนั้และผักโขม
*Salmon with lemon cream sauce,
boiled potatoes and spinach*

ราคาสินนั้คั้งหนัดเป็นสกุลเงินฟรังก์สวิส รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว
Prices in CHF incl. VAT

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

เนื้อสัตว์ – Meat



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

37.50

*พร้อมเครื่องเคียงที่เลือกได้ 1 อย่าง
With one choice of side dish



ไก่ผัดซอสแกงกะหรี่แบบ “Riz Casimir” พร้อมผลไม้
เสิร์ฟพร้อมข้าวเป็นวง
*Chicken ragout with curry sauce and fruits served on a rice
ring*

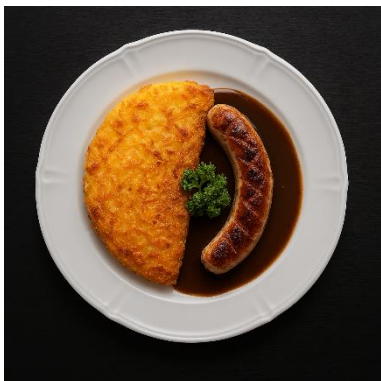
37.50



สเต็กเนื้อวัวเอนเทรคอตย่างกับเนยสมุนไพร (200 กรัม)
Grilled beef entrecôte with herb butter (200g)

46.50

*พร้อมเครื่องเคียงที่เลือกได้ 1 อย่าง
With one choice of side dish



ไส้กรอกย่างหมูหรือลูกวัว พร้อมซอสหัวหอม
Pork or veal sausage in an onion sauce

28.50

*พร้อมเครื่องเคียงที่เลือกได้ 1 อย่าง
With one choice of side dish

ราคาสินค้าทั้งหมดเป็นสกุลเงินฟรังก์สวิส รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว
Prices in CHF incl. VAT

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



ชเนิหเซลเนือลุกวักกับสลัดแตงกวา
Breaded veal escalope with cucumber salad on the side

44.50

*พร้อมเครื่องเคียงที่เลือกได้ 1 อย่าง
With one choice of side dish



ตับลุกวักผัดเนยสไตล์เวเนเซียน
Calf's liver sautéed in butter Venetian style

38.50

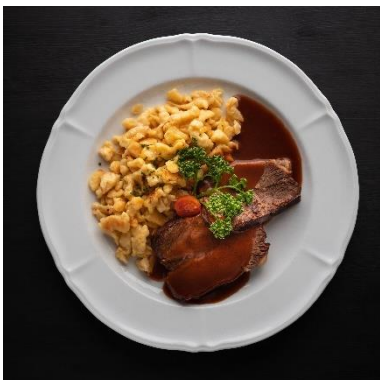
*พร้อมเครื่องเคียงที่เลือกได้ 1 อย่าง
With one choice of side dish



เนือลุกวักหั่นชิ้นแบบซูริกในซอสครีมเห็ด
Zurich-style veal fricassée in a mushroom cream sauce

44.50

*พร้อมเครื่องเคียงที่เลือกได้ 1 อย่าง
With one choice of side dish



ไหล์เนือวักตันในซอสสีน้ำตาล
Braised beef shoulder roast in brown sauce

39.50

*พร้อมเครื่องเคียงที่เลือกได้ 1 อย่าง
With one choice of side dish

*

เลือกเครื่องเคียงได้ 1 อย่าง: ผัก, เฟรนช์ฟรายส์, โรสตี, ข้าว, พาสต้า/เส้น, โครเกตโรสตี, มันฝรั่งต้ม หรือสแปตซลีโฮมเมด
With one choice of side dish: vegetables, French fries, hash brown, rice, pasta, roesti croquettes, boiled potatoes or home-made spaetzli

ราคาสินค้าทั้งหมดเป็นสกุลเงินฟรังก์สวิส รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว
Prices in CHF incl. VAT

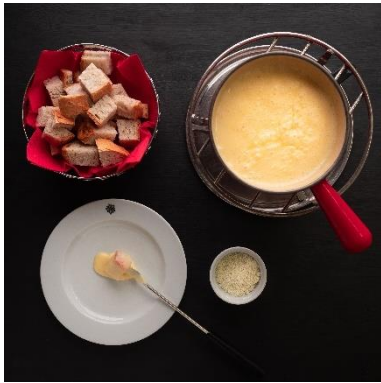
เราขอแจ้งให้ทราบว่าต้องสั่งอาหารจานหลักหนึ่งจานต่อท่าน
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

ฟองดูว์ชีส – Cheese fondue

ตามคำขอ – Optional

ขนมปังปลดอกฤดูใบไม้ร่วง 1 ที่ 3.00
Portion glutenfree bread

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



เครื่องเคียง – Side dishes

มันฝรั่งนึ่ง 7.50
Steamed potatoes
ผักนึ่งรวม 7.50
Mixed steamed vegetables
ผลไม้สดรวม 7.50
Mixed fresh fruit
หอมเล็ก, ข้าวโพดอ่อน, แดงกวาดอง 6.50
Silverskin onions, baby corn, pickled gherkins
ไก่หันเต่า, 150g 16.00
Roasted chunks of chicken
เนื้อวัวหันเต่า, 130g 18.50
Roasted chunks of beef
ไส้กรอกหมูหรือไส้กรอกลูกวัว 16.00
Porc or veal sausage

Adler ฟองดูว์สูตรพิเศษด้วยชีสที่บ่มมากขึ้น, 200 กรัม 37.50
Adler's special cheese fondue, made with a mix of aged cheeses, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

ฟองดูว์วอดลันด์แบบดั้งเดิม (Waadtlander), 200 กรัม 34.50
Traditional Vaudois fondue, made with four cheeses, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

ฟองดูว์มาตี-มาตี (Moitié-Moitié), 200 กรัม 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

ฟองดูว์พร้อมแฮมและเห็ดแชมปิญอง, 200 กรัม 38.50
Cheese fondue with ham, mushrooms, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

ฟองดูว์พร้อมเห็ดมอเรล, 200 กรัม 39.50
Cheese fondue with morel mushrooms, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

ฟองดูว์พร้อมทรัฟเฟิลดำ, 200 กรัม 44.50
Cheese fondue with black truffle, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Gentlemen's original ฟองดูว์ชีส 42.50
ใส่วิสกี้ซิงเกิลมอลต์สวิสเล็กน้อย, 200 กรัม
Cheese fondue with a shot of Swiss single malt whiskey, 200g

Lady ฟองดูว์พร้อมโปรเซcco และเครื่องเคียงลูกแพร์, 200 กรัม 35.50
Cheese fondue with Prosecco, cherry liquor and garlic, garnished with pears on the side, 200g

Herren ฟองดูว์พร้อมพริกไทยเขียวและมัสตาร์ด, 200 กรัม 36.50
Cheese fondue with green pepper, mustard, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Bauern ฟองดูว์พร้อมเบคอนและเหล้าพลัม (Pflümli), 200 กรัม 36.50
Cheese fondue with bacon, plum liquor, white wine and garlic

Rudolf-Koller ฟองดูว์พร้อมชีสซาบซีเกอร์ (Schabziger) 34.50
Cheese fondue made with our traditional mix of cheeses, with glarner fenugreek cheese, white wine, cherry liquor and garlic

ราคาสินค้าทั้งหมดเป็นสกุลเงินฟรังก์สวิส รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว

Prices in CHF incl. VAT

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

Raclette – Raclette



ราเคิลีตต์ดกแต่ง, 180g
Raclette cheese garnished, 180g

34.50

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

35.50

ราเคิลีตต์พร้อมชีสพริก (Chili) ท้องถิ่นจากซูริกโอเบอร์ลินด์
(มีเฉพาะฤดูหนาวเท่านั้น), 180 กรัม
With local chili Raclette cheese (available during winter season
only), 180g

35.50

เครื่องเคียง – Side dishes

แต่ละที่เสิร์ฟพร้อมลูกแพร์ มะเขือเทศ เห็ด
คอร์นิชง (แตงกวาดอง) ข้าวโพดอ่อน
หอมเล็ก และมันฝรั่งราเคิลีตต์

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

Extras – Extras

+ เพิ่มชีสราเคิลีตต์ธรรมดาอีก 1 ที่, 120 กรัม
+ Portion of additional Raclette cheese, 120g

12.50

+ เพิ่มเนื้อรวม (เนื้อวัว ลูกวัว ไก่), 120 กรัม
+ Additional portion of meat variations (beef, veal, chicken),
120g

11.50

+ เพิ่มแฮมหรือเบคอน, 100 กรัม
+ Additional portion of ham or bacon, 100g

6.50

+ เพิ่มไส้กรอกลูกวัวขนาดมินิ, 100 กรัม
+ Additional portion of mini veal sausage, 100g

8.50

ราคาสินค้าทั้งหมดเป็นสกุลเงินฟรังก์สวิส รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว

Prices in CHF incl. VAT

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

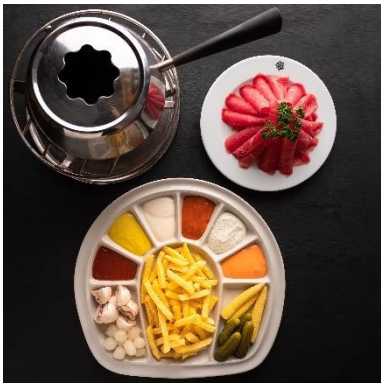
ฟองดูว์เนื้อชื่อดังระดับโลก The world famous meat fondue



ฟองดูว์บูร์กียอง (Bourguignonne) เนื้อลูกวัว เนื้อวัว
และไก่หันเต่า (200 กรัม) สำหรับทอดเอง
ในน้ำมันร้อน

45.50

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



ฟองดูว์จีนัวส์ (Chinoise) เนื้อวัวสไลซ์บาง (200 กรัม)
สำหรับลวก/ต้มเอง ในน้ำซุบน้ำเนื้อร้อน

45.50

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

ฟองดูว์เนื้อทุกชนิดเสิร์ฟพร้อมซอส 6 ชนิด (บาร์บีคิว, กระเทียม,
ซิมิซูรี, ทาร์ทาร์, เป็รี้ยวหวาน และแกงกะหรี่) พร้อมหอมเล็ก,
ข้าวโพดอ่อน และแตงกวาดอง

เครื่องเคียง – Side dishes

เลือกเครื่องเคียงได้ 1 อย่าง:
With one choice of side dish:

- มันฝรั่งทอดแผ่น (ชิปส์) – Chips
- ข้าว – Rice
- เฟรนช์ฟรายส์ – 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.

+ เพิ่มเนื้อสัตว์อีก 1 ที่, 130 กรัม
+ Portion of additional meat, 130g

18.50

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

ขนม – *Dessert*



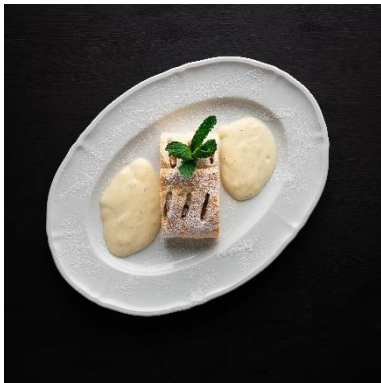
พาร์เฟต์ไอศครีมท๊อบเลอโรน 3 สี
Iced Toblerone parfait trio

14.50



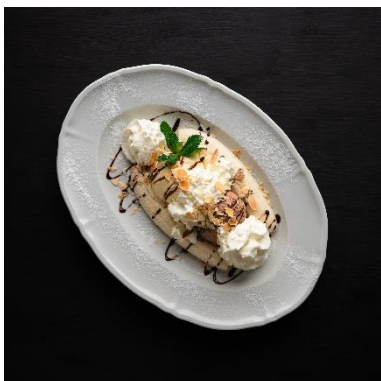
ไอซ์คอฟฟี่ Adler พร้อมไอศครีมเอสเปรสโซ กาแฟเย็น
และวิปครีม
*Ice Coffee Adler with espresso ice cream, cold coffee
and whipped cream*

9.50



แอปเปิลสตรูเดิลอุ่น ๆ เสิร์ฟพร้อมซอสวานิลลา
Warm apple strudel with crème anglaise

12.50



บานาน่าสปลิต พร้อมไอศครีมวานิลลาและช็อกโกแลต
กล้วย ซอสช็อกโกแลต และอัลมอนด์สไลซ์
*Banana split with vanilla and chocolate ice cream,
fresh bananas and chocolate sauce & almond flakes*

12.50

ราคาสินค้าทั้งหมดเป็นสกุลเงินฟรังก์สวิส รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว
Prices in CHF incl. VAT

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



คาราเมลคีโอฟีลี โยมเมต พร้อมครีม
Home-made caramel cream flan with whipped cream

10.50



เมอแรงค์พร้อม ไอศกรีมวานิลลาและสตรอว์เบอร์รี่
Meringue with vanilla and strawberry ice cream

9.50



พุดดิ้งครีมแอปเปิลสไตล์อิมเมนทาล พร้อมวิปครีม
*Emmental-style apple cream pudding
with whipped cream*

9.50



Coupe Maison พร้อมสลัดผลไม้สดทำเอง
ไอศกรีมวานิลลาและสตรอว์เบอร์รี่ และวิปครีม
*Coupe Maison with home-made fresh fruit salad, vanilla
and strawberry ice cream*

11.50

ราคาสินค้าทั้งหมดเป็นสกุลเงินฟรังก์สวิส รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว
Prices in CHF incl. VAT