

*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.*

Liebe Gäste

Dear guests

Wir freuen uns, Ihnen Spezialitäten aus unserem einzigartigen Angebot servieren zu dürfen. Für unsere Küche bevorzugen wir Schweizer Lieferanten, wenn möglich aus Zürich und aus der Region.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unserem Servicepersonal die detaillierte Allergie-Karte.

*Die Fleischsorten kommen aus folgenden Ländern:
Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch aus der Schweiz;
Poulet aus Ungarn.*

*Die Fischarten kommen aus folgenden Ländern:
Lachs: Zucht aus Norwegen / Forelle: Zucht aus Italien /
Egli: Wildfang Deutschland (FA027/04/05).*

Die Brot- und Feinbackwaren kommen aus der Schweiz.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Die Bezahlung in Euro ist zum Tageskurs inklusive 3% Kommission möglich.

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.

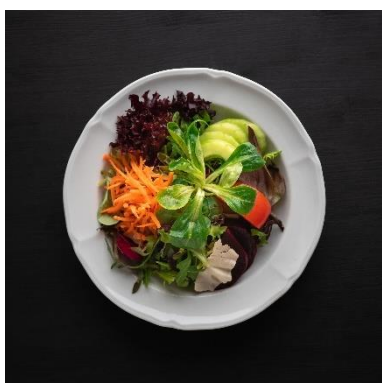
All prices include VAT. Payment in EUR is possible, the daily exchange rate will be used + 3% commission

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Hauptgericht bestellt werden muss.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

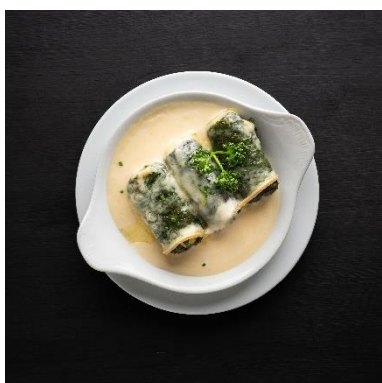
Vorspeisen – Starters



Verschiedene Blattsalate an Haus- oder
Balsamicosauce 10.50
Crispy leafy salad with house dressing or balsamic dressing



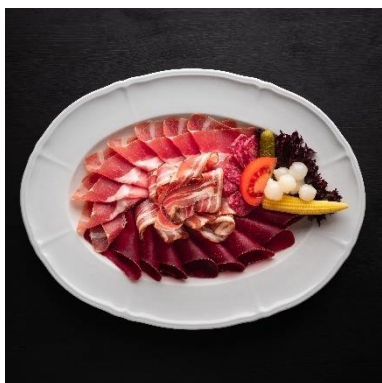
Gemischter Salat an Haus- oder Balsamicosauce 12.50
Mixed leafy salad with house or balsamic dressing



Capuns in Rahmsauce und mit Käse überbacken 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.*

+ Speck – Bacon 2.50



Bündner Bergteller mit Bündnerfleisch,
Rohschinken, Rohessspeck und Rohwurst fein
geschnitten 1/2 Portion 17.50

A selection of finely sliced traditional Swiss cured meats 1 Portion 26.50

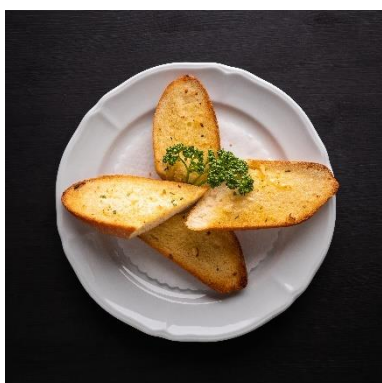
*Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Prices in CHF incl. VAT*

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Hauptgericht bestellt werden muss.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



Schnecken mit Kräuterbutter überbacken
Snails served in herb butter

6 pcs
12.50
12 pcs
21.50



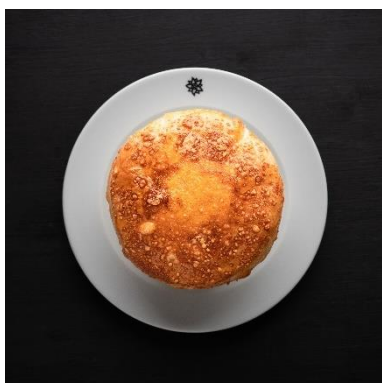
Hausgemachtes Chnoblíbroť
Homemade garlic bread

9.50



Kartoffel-Käsesuppe
Potato and cheese soup

13.50



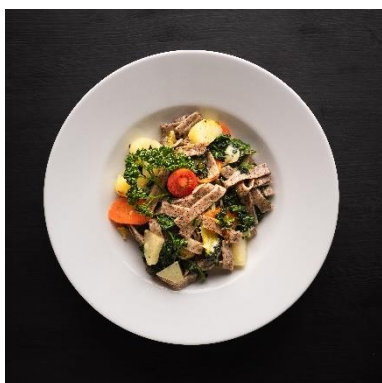
Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube
Onion soup covered with a layer of puff pastry

15.50

*Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Prices in CHF incl. VAT*

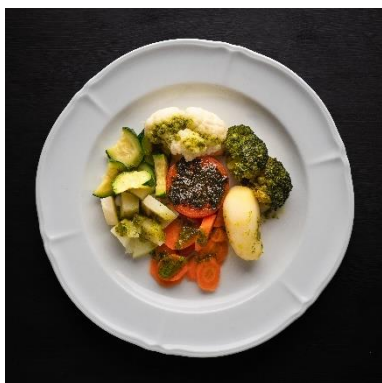
Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Hauptgericht bestellt werden muss.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Vegetarisches – Vegetarian



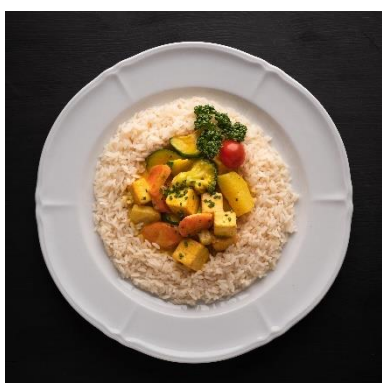
Traditionelle Pizzoccheri-Buchweizennudeln
*Traditional Pizzoccheri buckwheat pasta with vegetables
and cheese*

24.50



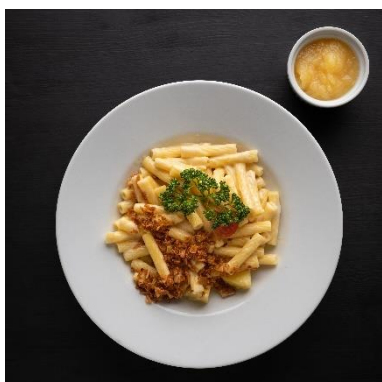
Gemüseteller mit Kräuterbutter nach Wunsch mit
Tofu
*Medley of vegetables with herb butter, served with tofu if
desired*

22.50



Tofu-Curry mit frischem Gemüse im Reising
Tofu curry with fresh vegetables served in a rice ring

24.50



Klassische Äplermagronen an herzhafter
Rahmsauce mit Kartoffeln und Käse, mit
Röstzwiebeln dekoriert, Apfelmus separat serviert
*Traditional Swiss macaroni in a cream sauce with potatoes
and cheese, garnished with fried onions and served with an
apple puree*

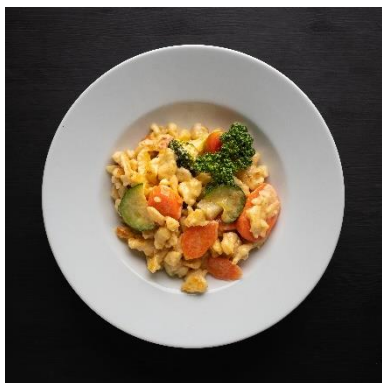
25.50

+ Speck – Bacon

5.00

*Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Prices in CHF incl. VAT*

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Hauptgericht bestellt werden muss.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



Hausgemachte Spätzli-Pfanne mit frischem
Gemüse, einen Schuss Rahm und Käse 25.50
*Homemade spaetzli gratin with fresh vegetables, served
with a dash of cream cheese and cheese*

+ Speck – Bacon 5.00



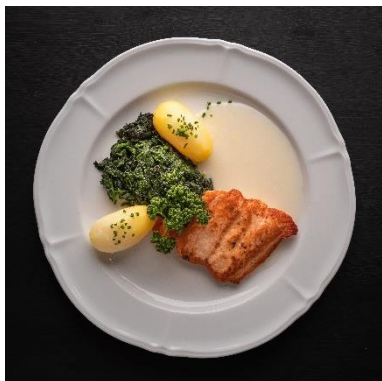
Hausgemachte Raclette-Rösti 26.50
Traditional home-made roesti with Raclette cheese

+ Ananas – Pineapple 4.50

+ Tomaten – Tomato 4.50

+ Spiegeleier – Fried eggs 7.50

Fisch – Fish

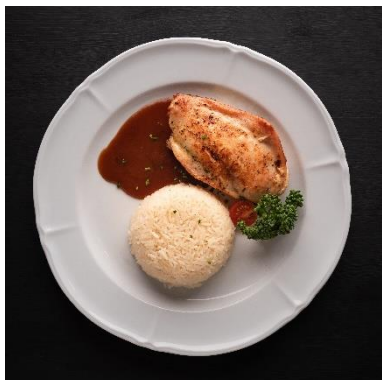


Lachs mit Zitronenrahmsauce,
Salzkartoffel und Spinat 36.50
*Salmon with lemon cream sauce,
boiled potatoes and spinach*

*Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Prices in CHF incl. VAT*

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Hauptgericht bestellt werden muss.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Fleisch – Meat

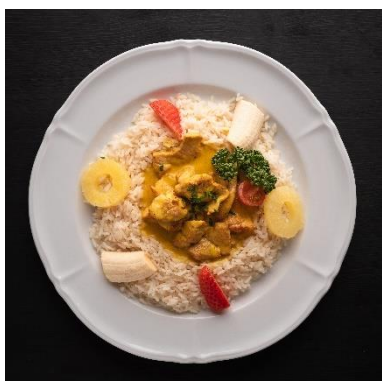


Pouletbrust gefüllt mit Spinat und Frischkäse
serviert mit brauner Sauce

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

37.50

**Mit einer Beilage nach Wahl
With one choice of side dish*



Pouletgeschnetzeltes «Riz Casimir» an Curry
Sauce mit Früchten im Reising

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

37.50

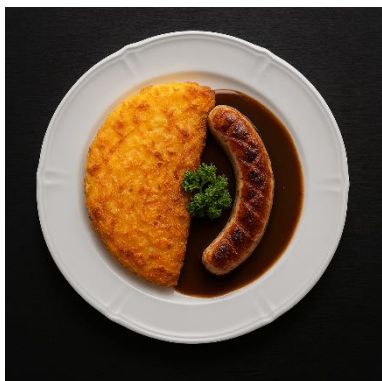


Grilliertes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter
(200g)

Grilled beef entrecôte with herb butter (200g)

46.50

**Mit einer Beilage nach Wahl
With one choice of side dish*



Schweins- oder Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
Pork or veal sausage in an onion sauce

28.50

**Mit einer Beilage nach Wahl
With one choice of side dish*

*Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Prices in CHF incl. VAT*

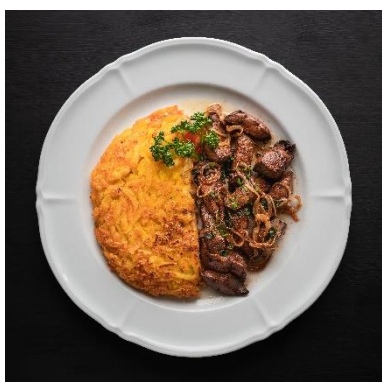
Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Hauptgericht bestellt werden muss.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



Wienerschnitzel mit Gurkensalat
Breaded veal escalope with cucumber salad on the side

44.50

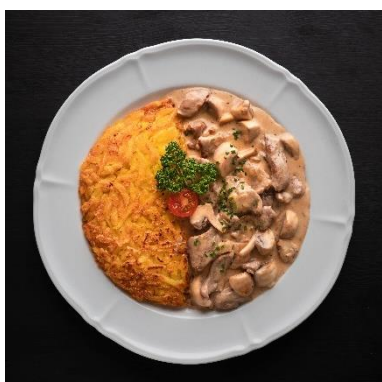
*Mit einer Beilage nach Wahl
With one choice of side dish



Kalbsleberli in Butter gebraten nach
Venezianische Art
Calf's liver sautéed in butter Venetian style

38.50

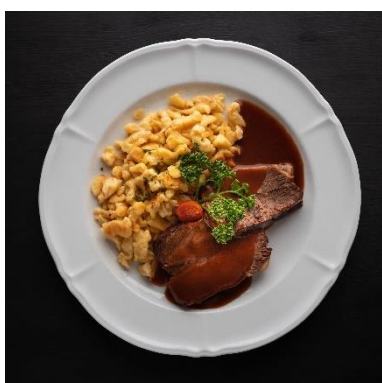
*Mit einer Beilage nach Wahl
With one choice of side dish



Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
Zurich-style veal fricassée in a mushroom cream sauce

44.50

*Mit einer Beilage nach Wahl
With one choice of side dish



Geschmorter Rinds-Schulterbraten in brauner
Sauce
Braised beef shoulder roast in brown sauce

39.50

*Mit einer Beilage nach Wahl
With one choice of side dish

*

Mit einer Beilage nach Wahl: Gemüse, Pommes frites, Rösti, Reis, Nudeln, Röstikroketten,
Salzkartoffeln oder hausgemachte Spätzli.

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Prices in CHF incl. VAT

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Hauptgericht bestellt werden muss.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

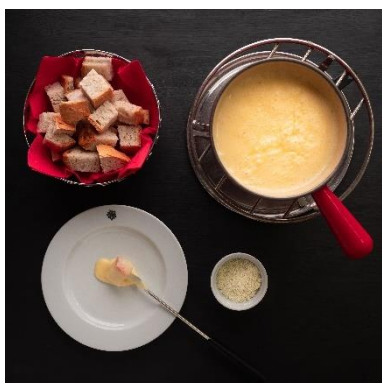
Käsefondue – Cheese fondue

Auf Wunsch – Optional

Portion glutenfreies Brot 3,00
Portion glutenfree bread

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere Käsefondue ohne oder mit wenig Alkohol.

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



Beilagen – Side dishes

Kartoffel 7,50
Steamed potatoes

Gemischtes Dampfgemüse 7,50
Mixed steamed vegetables

Gemischte Frischfrüchte 7,50
Mixed fresh fruit

Silberzwiebeln, Maiskölbchen, Essiggurken 6,50
Silverskin onions, baby corn, pickled gherkins

Pouletwürfel, 150g 16,00
Roasted chunks of chicken

Rindswürfel, 130g 18,50
Roasted chunks of beef

Schweins- oder Kalbsbratwurst 16,00
Porc or veal sausage

Adler Fondue mit gereifteren Käsesorten, 200g 37.50
Adler's special cheese fondue, made with a mix of aged cheeses, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Traditionelles Waadtländer Fondue, 200g 34.50
Traditional Vaudois fondue, made with four cheeses, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Moitié-Moitié-Fondue, 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

Fondue mit Schinken und Champignons, 200g 38.50
Cheese fondue with ham, mushrooms, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Fondue mit Morcheln, 200g 39.50
Cheese fondue with morel mushrooms, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Fondue mit schwarzem Trüffel, 200g 44.50
Cheese fondue with black truffle, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Gentlemen's original Käsefondue mit einem Schuss Schweizer Single Malt Whiskey, 200g 42.50
Cheese fondue with a shot of Swiss single malt whiskey, 200g

Lady-Fondue mit Prosecco und Birmengarnitur, 200g 35.50
Cheese fondue with Prosecco, cherry liquor and garlic, garnished with pears on the side, 200g

Herren-Fondue mit grünem Pfeffer und Senf, 200g 36.50
Cheese fondue with green pepper, mustard, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Bauernfondue mit Speck und Pflümli, 200g 36.50
Cheese fondue with bacon, plum liquor, white wine and garlic, 200g

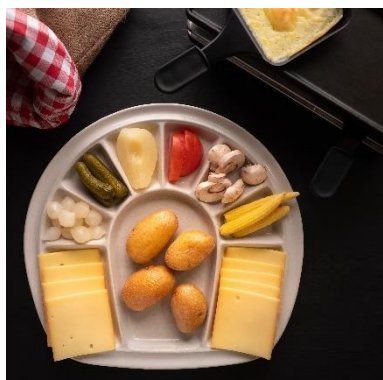
Rudolf-Koller-Fondue mit Schabziger Käse, 200g 34.50
Cheese fondue made with our traditional mix of cheeses, with glarner fenugreek cheese, white wine, cherry liquor and garlic, 200g

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Prices in CHF incl. VAT

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Hauptgericht bestellt werden muss.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Raclette – Raclette



Raclette garniert, 180g 34.50
Raclette cheese garnished, 180g

Raclette mit geräuchertem Käse vom Zürcher Oberland (erhältlich nur in der Wintersaison), 180g 35.50
With local smoked Raclette cheese (available during winter season only), 180g

Raclette mit Chili-Käse vom Zürcher Oberland (erhältlich nur in der Wintersaison), 180g 35.50
With local chili Raclette cheese (available during winter season only), 180g

Beilagen – Side dishes

Jede Portion wird mit Birnen, Tomaten, Pilzen, Cornichons, Maiskölbchen, Perlzwiebeln und Raclettekartoffeln serviert.

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

Extras – Extras

+ Zusätzliche Portion Käse nature, 120g 12.50
+ Portion of additional Raclette cheese, 120g

+ Zusätzliche Portion Fleischvariationen (Rind, Kalb, Poulet), 120g 11.50
+ Additional portion of meat variations (beef, veal, chicken), 120g

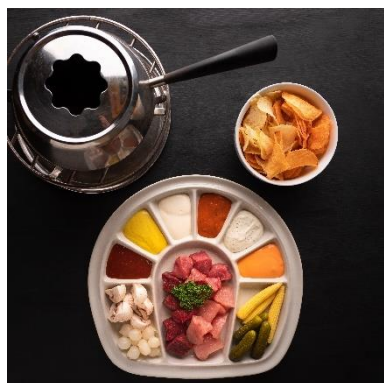
+ Zusätzliche Portion Schinken oder Speck, 100g 6.50
+ Additional portion of ham or bacon, 100g

+ Zusätzliche Mini-Kalbsbratwurst, 100g 8.50
+ Additional portion of mini veal sausage, 100g

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Prices in CHF incl. VAT

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Hauptgericht bestellt werden muss.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

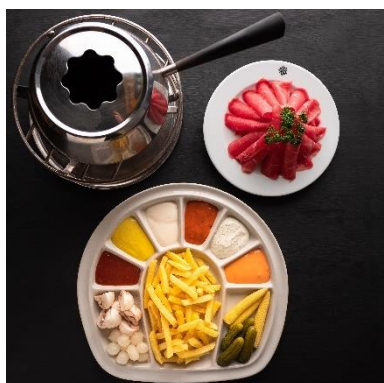
Das weltberühmte Fleischfondue *The world famous meat fondue*



Fondue Bourguignonne mit Kalbs-, Rinds- und
Pouletwürfel (200g) zum selbst frittieren
in heissem Öl

45.50

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



Fondue Chinoise, fein geschnittenes Rindfleisch,
200g zum selbst garen in heisser Rindsbrühe

45.50

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

Alle Fleischfondues werden mit 6 verschiedenen
Saucen (Barbecue, Knoblauch, Chimichurri, Tartare,
Süss-sauer & Curry) sowie Silberzwiebeln,
Maiskölbchen, eingelegten Gurken serviert.

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.

Beilagen – Side dishes

Mit einer Beilage nach Wahl:
With one choice of side dish:

Pommes Chips – Chips

Reis – Rice

Pommes Frites – French fries

+ Zusätzliche Portion Fleisch, 130g

18.50

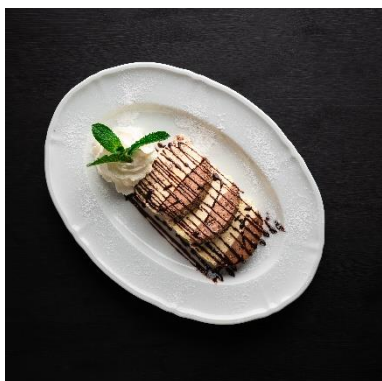
+ Portion of additional meat, 130g

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Prices in CHF incl. VAT

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Hauptgericht bestellt werden muss.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Dessert – Dessert



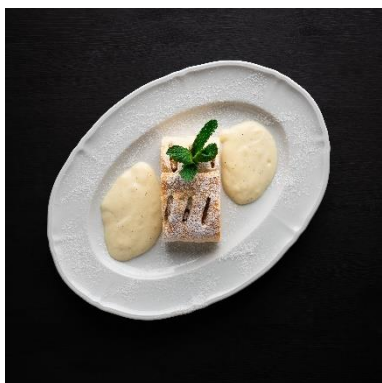
Dreifarbige Toblerone-Eisparfait
Iced Toblerone parfait trio

14.50



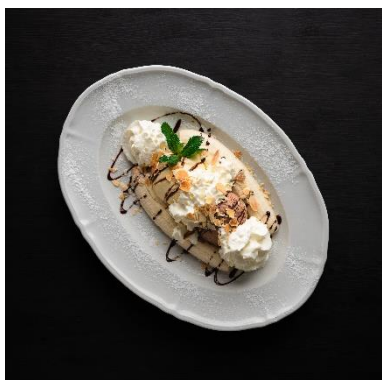
Ice Coffee Adler mit Espressoglacé, kaltem Kaffee
und Schlagrahm
*Ice Coffee Adler with espresso ice cream, cold coffee
and whipped cream*

9.50



Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Warm apple strudel with crème anglaise

12.50



Bananensplit mit Vanille- und Schokoladenglacé,
Bananen und Schokoladensauce & Mandelsplitter
*Banana split with vanilla and chocolate ice cream,
fresh bananas and chocolate sauce & almond flakes*

12.50

*Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Prices in CHF incl. VAT*

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Hauptgericht bestellt werden muss.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.



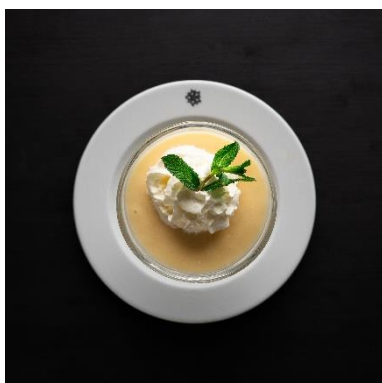
Hausgemachtes Karamelköpflli mit Rahm
Home-made caramel cream flan with whipped cream

10.50



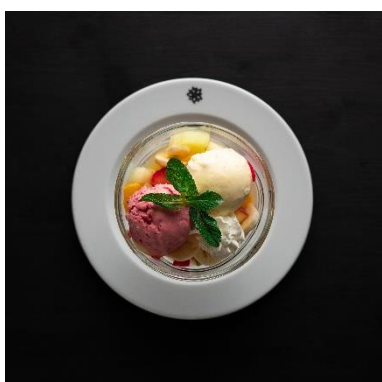
Meringue mit Vanille- und Erdbeerglacé
Meringue with vanilla and strawberry ice cream

9.50



Emmentaler Süssmostcrème mit Schlagrahm
*Emmental-style apple cream pudding
with whipped cream*

9.50



Coupe Maison mit frischem Fruchtsalat, Vanille-
und Erdbeerglacé und Schlagrahm
*Coupe Maison with home-made fresh fruit salad, vanilla
and strawberry ice cream*

11.50

*Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Prices in CHF incl. VAT*