

Frühling – Spring Saison-Hits – Seasonal hits

Vorspeisen – Entrées

Frühlingssalat mit Speck und Croûtons <i>Spring salad with bacon and croûtons</i>	15.50
Hausgemachter Spargel-Käsekuchen mit Salat garniert <i>Homemade asparagus and cheese quiche, served with mixed salad</i>	16.50
Hausgemachte Spargelsuppe <i>Home-made asparagus soup</i>	12.50
Hausgemachte Bärlauchschaumsuppe <i>Home-made cream of wild garlic soup</i>	12.50

Hauptgänge – Main courses

Spargeln mit Hollandaise Sauce <i>Asparagus with hollandaise sauce</i>	26.50
+ Kalbsschnitzel grilliert 150 g <i>Grilled veal escalope, 150g</i>	16.50
+ gekochter Schinken 120 g <i>Cooked ham, 120g</i>	9.50
Grilliertes Lachssteak mit Spargeln und Sauce Hollandaise <i>Grilled salmon steak, served with asparagus and hollandaise sauce</i>	36.50
Gebratenes Kalbsschnitzel mit Spargelragout und Spätzli <i>Roasted veal cutlets, served with asparagus ragout and spaetzli</i>	43.50
Bärlauch-Käsefondue <i>Traditional cheese fondue with wild garlic</i>	33.50

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.

For more languages and pictures,
please scan this code:



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

	Portion CHF
Verschiedene Blattsalate an Haus- oder Balsamicosauce <i>Leafy salad with house or balsamic dressing</i>	9.50
Gemischter Salat an Haus- oder Balsamicosauce <i>Mixed salad with house or balsamic dressing</i>	12.50
* Capuns in Rahmsauce und mit Käse überbacken <i>Capuns gratin with a creamy cheese sauce</i>	17.50
+ Speck – Bacon	2.50
<i>*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.</i>	

	½ Portion CHF	Portion CHF
Bündner Bergteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck und Rohwurst fein geschnitten <i>A selection of finely sliced traditional Swiss cured meats</i>	18.50	26.50
Schnecken mit Kräuterbutter überbacken <i>Snails in herb butter</i>	(6pcs) 12.50	(12pcs) 21.50
Hausgemachtes Chnolibrot <i>Home-made garlic bread</i>		9.50

Suppen – Soups

Kartoffel-Käsesuppe <i>Potato and cheese soup</i>	12.50
Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube <i>Onion soup covered with a puff pastry</i>	14.50
Tomaten-Brot Suppe nach Tessiner Art <i>Ticino style tomato-bread soup</i>	12.50

*our finest starter
specialities*

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

	Portion CHF
Traditionelle Pizzoccheri-Buchweizennudeln <i>Traditional buckwheat pasta with vegetables and cheese</i>	23.50
Gemüseteller mit Kräuterbutter oder Tofu nach Wahl <i>Vegetable plate with herb butter or Tofu by request</i>	22.50
Tofu-Curry mit frischem Gemüse im Reisring <i>Tofu curry with fresh vegetables, served in a rice ring</i>	23.50
Klassische Äplermagronen an herzhafter Rahmsauce mit Kartoffeln und Käse, mit gerösteten Zwiebeln dekoriert und mit Apfelmus serviert <i>Traditional Swiss macaroni in a cream sauce with potatoes and cheese, garnished with roasted onions and served with apple mousse on the side</i>	24.50
+ Speck – Bacon	5.00
Hausgemachte Spätzli-Pfanne mit frischem Gemüse, einen Schuss Rahm und Käse <i>Home-made spaetzli gratin with fresh vegetables, a dash of cream and cheese</i>	24.50
+ Speck – Bacon	5.00
Hausgemachte Raclette-Rösti <i>Traditional home-made roesti with Raclette cheese</i>	25.50
+ Ananas – Pineapple	4.50
+ Tomaten – Tomato	4.50
+ Spiegeleier – Fried eggs	6.50
Doch Lust auf Fleisch? – Fancy some meat after all?	
+ Bauernschinken – Farmer's ham	6.50
+ Speck – Bacon	5.00

our finest vegetarian
specialities

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.

Fisch–Fish

	Portion CHF
Lachs mit Zitronenrahmsauce, Salzkartoffel und Spinat <i>Salmon with lemon cream sauce, boiled potatoes and spinach</i>	36.50

Fleisch–Meat

* Pouletbrust gefüllt mit Spinat und Frischkäse serviert mit brauner Sauce <i>Chicken breast stuffed with cream cheese and spinach served with brown sauce</i>	36.50
Pouletgeschnetzeltes «Riz Casimir» an Curry Sauce mit Früchten im Reisring <i>Chicken ragout with curry sauce and fruits served on a rice ring</i>	36.50
* Grilliertes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, 200g <i>Grilled beef entrecote with herb butter, 200g</i>	46.50
* Schweins- oder Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce <i>Pork or veal sausage with onion sauce</i>	28.50
* Wienerschnitzel mit Gurkensalat <i>Breaded veal escalope with cucumber salad on the side</i>	44.50
* Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Käse und Schinken <i>Breaded veal escalope stuffed with ham and cheese</i>	44.50
* Kalbsleberli in Butter gebraten nach Venezianische Art <i>Calf's liver sautéed in butter Venetian style</i>	38.50
* Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce <i>Zurich-style veal fricassée in a mushroom cream sauce</i>	44.50
* Geschmorter Rinds-Schulterbraten in brauner Sauce <i>Braised beef shoulder roast in brown sauce</i>	39.50

*

Mit einer Beilage nach Wahl: Gemüse, Pommes frites, Rösti, Reis, Nudeln,
Röstikroketten, Salzkartoffeln oder hausgemachten Spätzli
*With one choice of side dish: vegetables, French fries, hash brown, rice, pasta,
roesti croquettes, boiled potatoes or home-made spaetzli*

our finest meat
specialities

Das weltberühmte Käsefondue

The world famous cheese fondue

Käsefondue
Cheese fondue



Wussten Sie, dass Fondues aus Hartkäse KEINE LACTOSE enthalten?
 Einzig unser Adler-Fondue enthält Lactose aus dem Weichkäse.
*Did you know that hard cheese fondues DO NOT contain LACTOSE?
 Only our Adler fondue contains lactose due to the soft cheese.*

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere Käsefondue ohne oder mit wenig Alkohol
On request we serve our cheese fondue without or with little alcohol

Auf Wunsch – optional

+ mit Portion glutenfreiem Brot (pro Portion) 3.00
 + *with glutenfree bread (per portion)*

Beilagen – Side dishes

	Portion CHF
Kartoffel <i>Steamed potatoes</i>	7.50
Gemischtes Dampfgemüse <i>Mixed steamed vegetables</i>	7.50
Gemischte Frischfrüchte <i>Mixed fresh fruit</i>	7.50
Silberzwiebeln, Maiskölbchen, eingelegte Gurken <i>Silverskin onions, baby corn, pickled gherkins</i>	6.50
Geröstete Pouletwürfel, 150g <i>Roasted chunks of chicken, 150g</i>	16.00
Geröstete Rindswürfel, 120g <i>Roasted chunks of beef, 120g</i>	18.50
Schweins- oder Kalbsbratwurst <i>Porc or veal sausage</i>	16.00

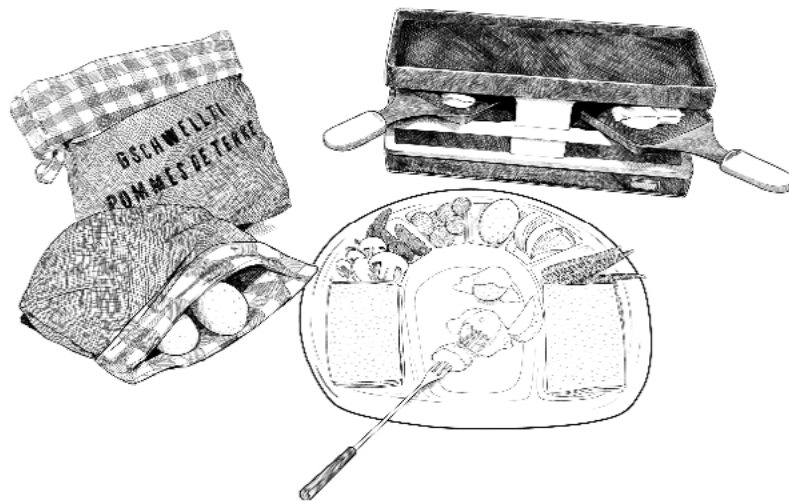
Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Hauptgericht bestellt werden muss.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Käsefondue – *Cheese fondue*

	pro Portion / Person / CHF per portion / person
Fondue Adler mit gereifteren Käsesorten, 200g <i>Adler's special cheese fondue, made with a mix of aged cheeses, white wine, cherry liquor and garlic 200 g</i>	36.50
Traditionelles Waadtländer Fondue, 200g <i>Traditional Vaudois fondue, made with four cheeses, white wine, cherry liquor and garlic, 200 g</i>	33.50
Moitié-Moitié-Fondue, 200g <i>"Half-half Fondue", made with only two cheeses, the most famous Gruyère and Vacherin cheese from Fribourg, white wine, cherry liquor and garlic, 200 g</i>	33.50
Fondue mit Schinken und Champignons, 200g <i>Cheese fondue with ham, mushrooms, white wine, cherry liquor and garlic, 200 g</i>	37.50
Fondue mit Morcheln, 200g <i>Cheese fondue with morel mushrooms, white wine, cherry liquor and garlic, 200 g</i>	39.50
Fondue mit schwarzem Trüffel, 200g <i>Cheese fondue with black truffle, white wine, cherry liquor and garlic, 200 g</i>	43.50
Gentlemen's original Käsefondue mit einem Schuss Schweizer Single Malt Whiskey, 200g <i>Cheese fondue with a shot of Swiss single malt whiskey, 200 g</i>	42.50
Lady-Fondue mit Prosecco und Birnengarnitur, 200g <i>Cheese fondue with Prosecco, cherry liquor and garlic garnished with pears on the side, 200 g</i>	34.50
Herren-Fondue mit grünem Pfeffer und Senf, 200g <i>Cheese fondue with green pepper, mustard, white wine, cherry liquor and garlic, 200 g</i>	36.50
Bauernfondue mit Speck und Pflümli, 200g <i>Cheese fondue with bacon, plum liquor, white wine and garlic, 200 g</i>	36.50
Rudolf-Koller-Fondue mit glarner Schabziger Käse, 200g <i>Cheese cheese fondue made with our traditional mix of cheeses, with glarner fenugreek cheese, white wine, cherry liquor and garlic, 200 g</i>	34.50

Das weltberühmte Raclette

The world famous Raclette



Raclette
Raclette

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

Unsere Swiss Chuchi Hauswein Empfehlung

Our recommended Swiss Chuchi house wines

	1 dl	7,5 dl
Traditional Swiss Chuchi weiss, Staatskellerei Zürich, Pinot Noir, Riesling-Sylvaner, Muscat <i>Traditional Swiss Chuchi white, Staatskellerei Zürich, Pinot Noir, Riesling-Sylvaner, Muscat</i>	9.00	59.50
Traditional Swiss Chuchi rot, Staatskellerei Zürich, Pinot Noir <i>Traditional Swiss Chuchi red, Staatskellerei Zürich, Pinot Noir</i>	9.00	59.50

*our finest Swiss
Raclette specialities*

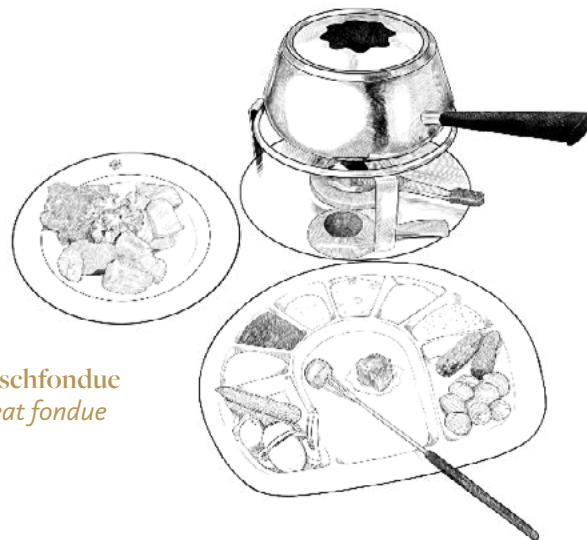
Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Hauptgericht bestellt werden muss.
We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

Raclette–Raclette

	pro Portion / Person / CHF per portion / person
Raclette garniert, 180g <i>Raclette cheese garnished, 180g</i>	32.50
Raclette mit geräuchertem Käse vom Zürcher Oberland (erhältlich nur in der Wintersaison), 180g <i>With local smoked Raclette cheese (available during winter season only), 180g</i>	34.50
Raclette mit Chili-Käse vom Zürcher Oberland (erhältlich nur in der Wintersaison), 180g <i>With local chili Raclette cheese (available during winter season only), 180g</i>	34.50
Raclette garniert 180g mit Pouletbrust, 120g <i>Raclette cheese garnished 180g, with chicken breast, 120g</i>	37.50
Raclette garniert 180g mit Bauernschinken, 100g <i>Raclette cheese garnished 180g, with farmer's ham, 100g</i>	35.50
Raclette garniert 180g mit Rind, Kalb und Poulet, 120g <i>Raclette cheese garnished 180g, with beef, veal and chicken, 120g</i>	39.50
Raclette garniert 180g mit Mini-Kalbsbratwurst, 100g <i>Raclette cheese garnished 180g, with mini veal sausages, 100g</i>	36.50
Raclette garniert 180g mit Schweinsschnitzel, 120g <i>Raclette cheese garnished 180g, with pork escalope, 120g</i>	37.50
+ Zusätzliche Portion Käse nature, 120g <i>+ Portion of additional Raclette cheese, 120g</i>	12.50
+ Zusätzliche Portion Fleischvariationen (Rind, Kalb, Poulet), 120g <i>+ Additional portion of meat variations (beef, veal, chicken), 120g</i>	11.50
+ Zusätzliche Portion Schinken oder Speck, 100g <i>+ Additional portion of ham or bacon, 100g</i>	6.50
+ Zusätzliche Portion Schweinsschnitzel oder Mini-Kalbsbratwurst, 100g <i>+ Additional portion of pork escalope or mini veal sausages, 100g</i>	8.50

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*



Fleischfondue
Meat fondue

Alle Fleischfondues werden mit 6 verschiedenen Saucen,
(Barbecue, Knoblauch, Chimichurri, Tartare, Süss-sauer & Curry) sowie
Silberzwiebeln, Maiskölbchen, eingelegte Gurken serviert.
Mit einer Beilage nach Wahl: Pommes Chips, Reis oder Pommes Frites.
*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. With one choice of side dish: Chips, Rice or French fries.*

Fondue Bourguignonne, mit Kalbs-, Rinds-
und Pouletwürfel, 200g
zum selbst frittieren in heissem Öl
*Fondue Bourguignonne; chunks of veal, beef
and chicken for you to fry in hot oil, 200g*

pro Portion / Person / CHF
per portion / person

44.50

Fondue Chinoise, fein geschnittenes Rindfleisch, 200g
zum selbst garen in heisser Rindsbrühe
*Fondue Chinoise, 200g
thinly sliced beef for you to cook in a beef broth*

44.50

+ Zusätzliche Portion Fleisch, 150g
+ Portion of additional meat, 150g

18.50

*our finest
meat fondue*

Softgetränke – Soft drinks

CHF

Valsler Classic mit oder ohne Kohlensäure <i>Valsler sparkling or still water</i>	3,3dl 7,5dl	5.50 9.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero <i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero</i>	3,3dl	6.00
Eistee, Alpenkräuter Bio <i>Ice-tea, alpine herbs Bio</i>	3dl	5.50
Sinalco Orange <i>Sinalco Orange</i>	3,3dl	6.00
Elmer Citro <i>Elmer Lemon</i>	3,3dl	6.00
Rivella Rot <i>Rivella Red</i>	3,3dl	6.00
Rivella Blau <i>Rivella Blue (sugar-free)</i>	3,3dl	6.00
Apfelschorle <i>Apple juice spritzer</i>	3,3dl	6.00
Tonic Water <i>Tonic Water</i>	2dl	6.00
Ginger Ale <i>Ginger Ale</i>	2dl	6.00
Bitter Lemon <i>Bitter Lemon</i>	2dl	6.00
Ginger Beer (alkoholfrei) <i>Ginger Beer (alcohol free)</i>	2dl	6.00
* ZH2O Leitungswasser <i>ZH2O (Drink and Donate) tap water</i>	5dl 10dl	3.00 6.00

*** Im Swiss Chuchi unterstützt jedes Glas Leitungswasser die «Drink & Donate»-Initiative, die sauberes Trinkwasser dorthin bringt, wo es am meisten gebraucht wird. Noch nie war Nachhaltigkeit so köstlich – geniessen Sie Ihr Schweizer Gericht und bewirken Sie mit jedem Schluck eine kleine Veränderung!**
*Every glass of tap water at Swiss Chuchi supports the « Drink & Donate » initiative, bringing clean drinking water to people in regions where it's needed most.
 Sustainability has never tasted this good — enjoy your Swiss meal and help make a difference, one sip at a time!*

Bier – Beer

CHF

Vom Fass – Local draught beer

Turbinenbräu Gold Sprint aus Zürich
Turbinenbräu draught beer from Zurich

2,5dl 5.50
5dl 9.50

Aus der Flasche – Local bottled beer

Züri-Amber dunkel, 5,0% Alk. Vol.
Züri-Amber dark beer, 5.0% alc. vol.

3,3dl 6.50

Oberländer Weizen, 5,0% Alk. Vol.
Oberländer wheat beer, 5.0% alc. vol.

5dl 9.50

India Pale Ale (IPA), 5,6% Alk. Vol.
India Pale Ale (IPA), 5.6% alc. vol.

3,3dl 6.50

Das «Alkoholfrei» ist ein natürliches Spezialbier
The «Alkoholfrei» is a non-alcoholic natural specialty beer

3,3dl 6.50

Suure Moscht – Apple cider

Ramseier Suure Moscht, 4,0% Alk. Vol.
Ramseier apple cider, 4.0% alc. vol.

4,9dl 8.50

Ramseier Suure Moscht, alkoholfrei
Ramseier apple cider, alcohol-free

4,9dl 8.50

Fruchtsaft in der Flasche – Fruit juice in the bottle

Orangensaft
Orange juice

2dl 6.00

Tomatensaft
Tomato juice

2dl 6.00

Roter Traubensaft Urpress
Red grape juice

2dl 7.00

our finest Swiss beer,
cider and fruit juices

SIROCCO Tee – Tea

CHF 6,50

Ceylon Sunrise

Bio-Schwarztee aus Ceylon, belebender Schwarztee aus Sri Lanka, kräftig im Geschmack
Organic black tea from Sri Lanka, invigorating black tea from Sri Lanka, with a full-bodied flavor

Earl Grey Gentle Blue

Bio Schwarztee Classica mit einem Hauch zitroniger Frische und Bergamont
Organic black tea with a delightful hint of citrus freshness and bergamont

Ginger Lemon Dream

Bio-Kräutertee, süss-scharfe, vitalisierende Komposition auf der Basis von Zitronengras und Ingwer
Organic herbal tea, an invigoratingly sweet-spicy blend based on lemon grass and ginger

Japanese Sencha

Japanischer Bio-Grüntee, erfrischender Grüntee mit rundem, herbem Aroma
Organic Japanese green tea, refreshing green tea with a strong and bright aroma

Moroccan Mint

Marokkanischer Bio-Minztee, echte Marokko-Minze, belebend und erfrischend
Organic Moroccan mint tea, genuine Moroccan mint, invigorating and refreshing

Piz Palü

Schweizer Bio-Kräutertee, betörende Bergkräuter aus den Alpen, wirkt anregend
Organic Swiss herbal tea, enticing mountain herbs from the Alps, stimulating effect

Red Kiss

Bio-Früchtetee, sinnlich-spritzige Frucht-Mischung aus besten Bio-Früchten
Organic fruit tea, tantalizing, tangy fruit blend from top-quality organic fruit

Verbena

Bio-Verveinetee, echtes Eisenkraut aus Paraguay, stärkend und erfrischend
Organic verbena tea, genuine verbena from Paraguay, restorative and refreshing

Green Jasmine

Bio-Grüntee mit Jasminduft, zarter Grüntee mit einem Hauch von Jasmin
Organic green tea with jasmine scent, gentle green tea with a hint of jasmine

Camomile Orange Blossoms

Bio-Kamillentee mit Orange, milde Kamille mit zarten Orangenblüten, wirkt beruhigend
Organic camomile tea with orange, mild camomile with delicate orange blossom and a calming effect

Heisses Wasser

Hot water

CHF 3,00

our finest tea

Kaffee – Coffee

	CHF
Kaffee oder Espresso <i>Coffee or espresso</i>	5.00
Doppelter Espresso <i>Double espresso</i>	6.50
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	5.50
Schale - Milchkaffee <i>Milk coffee</i>	5.50
Latte Macchiato <i>Latte macchiato</i>	6.50
Heisse oder kalte Milch <i>Hot or cold milk</i>	4.50
Heisse oder kalte Schokolade <i>Hot or cold chocolate</i>	5.50
Corretto Grappa <i>Coretto Grappa</i>	7.50
Swiss Chuchi Kaffee mit Baileys und Schlagrahmhaube <i>Swiss Chuchi Coffee with Baileys and whipped cream</i>	9.50
Irish Coffee <i>Coffee with whisky (2 cl) and whipped cream</i>	9.50
Kafi Luz <i>Coffee Luz with Schnaps</i>	9.50