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, Poulet aus der Schweiz.

Die Fischsorten kommen aus folgenden Ländern:
Lachs: Zucht aus Norwegen

Die Brot- und Feinbackwaren kommen aus der Schweiz.

Alle Preise verstehen sich inklusive 8.1% 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, chicken and veal are sourced in Switzerland.

We source farmed fish; our farmed salmon comes from Norway breed.

Bread and pastries come from Switzerland.

All prices include 8.1% 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.

Herbst – *Autumn*

Saison Hits – *Seasonal hits*

Portion CHF

Vorspeisen – *Entrées*

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons 18.50
Lamb's lettuce salad with egg, bacon and croûtons

Blattsalat mit Baumnüssen und Randen 16.50
Mixed leaf salad with walnuts and beetroot

Frische Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen 13.50
Fresh pumpkin soup with roasted pumpkin seeds

Hausgemachte Waldpilzsuppe mit Croûtons 13.50
Home-made wild mushroom soup with croûtons

Kürbis-Tortelli auf Baumnussauce 26.50
Pumpkin ravioli on walnut sauce

Käse-Fondue mit Waldpilzen 36.50
Cheese fondue with wild mushrooms

Wildgerichte – *Wild game*

* **Grilliertes Wildschweinschnitzel mit Pfeffersauce** 38.50
Grilled wild boar escalopes with pepper sauce

* **Hirschgeschnetzeltes mit gebratenen Pilzes und Jus** 38.50
Venison stew with sauteed mushrooms in its own jus

* **Rehpfeffer nach Grossmutter Art** 39.50
Grandma's traditional jugged venison

* Serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl
* *Served with home-made spaetzli, red cabbage and brussels sprouts*

our finest seasonal 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.

Vorspeisen – *Starters*

	Portion CHF
Verschiedene Blattsalate an Haus- oder Balsamicosauce *Leafy salad with house or balsamic dressing*	10.50
Gemischter Salat an Haus- oder Balsamicosauce *Mixed leafy salad with house or balsamic dressing*	12.50
Capuns* in Rahmsauce und mit Käse überbacken *Capuns gratin in a creamy cheese sauce*	17.50
+ Speck – *Bacon*	2.50

**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.*

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

Suppen – *Soups*

Kartoffel-Käsesuppe *Potato and cheese soup*	13.50
Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube *Onion soup covered with a puff pastry*	15.50
Tomaten-Brot Suppe nach Tessiner Art *Ticino style tomato-bread soup*	13.50

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 *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 Reisring *Tofu curry with fresh vegetables served in a rice ring*	24.50
Klassische Älplermagronen 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
Hausgemachte Spätzli-Pfanne mit frischem Gemüse, einen Schuss Rahm und Käse *Homemade spaetzli gratin with fresh vegetables, served with a dash of cream cheese and cheese*	25.50
Hausgemachte Raclette-Rösti *Traditional home-made roesti with Raclette cheese*	26.50
+ **Ananas** – *Pineapple*	4.50
+ **Tomaten** – *Tomato*	4.50
+ **Spiegeleier** – *Fried eggs*	7.50

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

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
Pouletgeschnetzeltes «Riz Casimir» an Curry Sauce mit Früchten im Reisring *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
* **Schweins- oder Kalbsbratwurst** mit Zwiebelsauce** *Pork or veal sausage in an onion sauce*	28.50
* **Wienerschnitzel mit Gurkensalat** *Breaded veal escalope with cucumber salad on the side*	44.50
* **Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Käse und Truthahnschinken** *Breaded veal escalope stuffed with turkey ham and cheese*	44.50
* **Kalbsleberli in Butter gebraten nach Venezianische Art** *Calf's liver sautéed in butter Venetian style*	38.50
* **Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce** *Zurich-style veal fricassée in a mushroom cream sauce*	44.50
* **Geschmorter Rinds-Schulterbraten in brauner Sauce** *Braised beef shoulder roast in brown sauce*	39.50

* 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*

** enthält Schweinefleisch
*** contains pork*

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 – *optional*

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

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*

	Portion CHF
Kartoffel *Steamed potatoes*	7.50
Gemischtes Dampfgemüse *Mixed steamed vegetables*	7.50
Gemischte Frischfrüchte *Mixed fresh fruit*	7.50
Silberzwiebeln, Maiskölbchen, Essiggurken *Silverskin onions, baby corn, pickled gherkins*	6.50
Geröstete Pouletwürfel, 150g *Roasted chunks of chicken, 150g*	16.00
Geröstete Rindswürfel, 130g *Roasted chunks of beef*	18.50
Schweins- oder Kalbsbratwurst *Porc or veal sausage*	16.00

our finest cheese 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.

Käsefondue – *Cheese fondue*

Alle Fondues werden mit Brot serviert.
All fondues are served with bread.

	Pro Portion / Person / CHF Per Portion / person
Adler Fondue mit gereifteren Käsesorten, 200g *Adler's special cheese fondue, made with a mix of aged cheeses, white wine, cherry liquor and garlic, 200g*	37.50
Traditionelles Waadtländer Fondue, 200g *Traditional Vaudois fondue, made with four cheeses, white wine, cherry liquor and garlic, 200g*	34.50
Moitié-Moitié-Fondue, 200g *"Half-half Fondue", made with only two cheeses, the most famous Gruyère and Vacherin cheese from Fribourg, white wine, cherry liquor and garlic, 200g*	34.50
Fondue mit Schinken und Champignons, 200g *Cheese fondue with ham, mushrooms, white wine, cherry liquor and garlic, 200g*	38.50
Fondue mit Morcheln, 200g *Cheese fondue with morel mushrooms, white wine, cherry liquor and garlic, 200g*	39.50
Fondue mit schwarzem Trüffel, 200g *Cheese fondue with black truffle, white wine, cherry liquor and garlic, 200g*	44.50
Gentlemen's original Käsefondue mit einem Schuss Schweizer Single Malt Whiskey, 200g *Cheese fondue with a shot of Swiss single malt whiskey, 200g*	42.50
Lady-Fondue mit Prosecco und Birnengarnitur, 200g *Cheese fondue with Prosecco, cherry liquor and garlic, garnished with pears on the side, 200g*	35.50
Herren-Fondue mit grünem Pfeffer und Senf, 200g *Cheese fondue with green pepper, mustard, white wine, cherry liquor and garlic, 200g*	36.50
Bauernfondue mit Speck und Pflümli, 200g *Cheese fondue with bacon, plum liquor, white wine and garlic, 200g*	36.50
Rudolf-Koller-Fondue mit Schabziger Käse, 200g *Cheese fondue made with our traditional mix of cheeses, with glarner fenugreek cheese, white wine, cherry liquor and garlic, 200g*	34.50

our finest cheese specialities

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.

Raclette klassisch – *Raclette traditional*

	Portion CHF
Raclette garniert, 180g *Raclette cheese garnished, 180g*	34.50
Raclette mit geräuchertem Käse vom Zürcher Oberland, 180g *With local smoked Raclette cheese, 180g*	35.50
Raclette mit Chili-Käse vom Zürcher Oberland, 180g *With local chili Raclette cheese, 180g*	35.50

our finest cheese 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 mit Fleisch – *Raclette with meat*

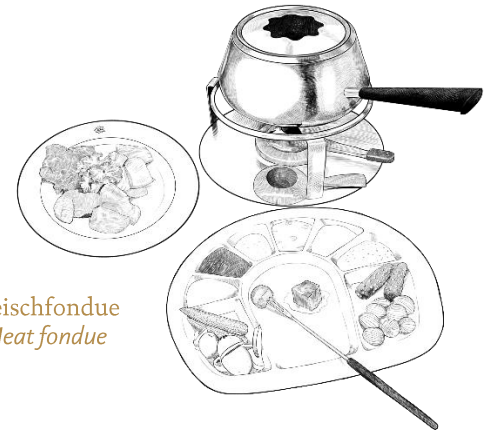
	Portion CHF
Raclette garniert (180g) mit Pouletbrust (120g) *Raclette cheese garnished (180g) with chicken breast (120g)*	39.50
Raclette garniert (180g) mit Bauernschinken (100g) *Raclette cheese garnished (180g) with farmer's ham (100g)*	37.50
Raclette garniert (180g) mit Rind, Kalb und Poulet (120g) *Raclette cheese garnished (180g) with beef, veal and chicken (120g)*	41.50
Raclette garniert (180g) mit Mini-Kalbsbratwurst (100g) *Raclette cheese garnished (180g) with mini veal sausages (100g)*	38.50
Raclette garniert (180g) mit Speck (100g) *Raclette cheese garnished (180g) with bacon (100g)*	38.50

Auf Wunsch – *optional*

+ Zusätzliche Portion Käse nature, 120g *+ Portion of additional Raclette cheese, 120g*	12.50
+ Zusätzliche Portion Fleischvariationen (Rind, Kalb, Poulet), 120g *+ Additional portion of meat (beef, veal, chicken), 120g*	11.50
+ Zusätzliche Portion Poulet, 120g *+ Additional portion of chicken,120g*	9.50
+ Zusätzliche Portion Schinken oder Speck, 100g *+ Additional portion of ham or bacon, 100g*	6.50
+ Zusätzliche Mini-Kalbsbratwurst, 100g *+ Additional portion of mini veal sausage, 100g*	8.50

our finest cheese specialities

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, Maiskälbchen, eingelgte 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.

	Pro Portion / Person / CHF per portion / person
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*	45.50
Fondue Chinoise, fein geschnittenes Rindfleisch, 200g zum selbst garen in heisser Rindsbrühe *Fondue Chinoise, thinly sliced beef (200g) for you to cook in a beef broth*	45.50
+ Zusätzliche Portion Fleisch, 130g *+ Portion of additional meat, 130g*	18.50

our finest
soft drinks

Softgetränke – *Soft drinks*

		CHF
Valser Classic mit oder ohne Kohlensäure *Valser sparkling or still water*	3.3dl 7.5dl	5.50 9.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero *Coca-Cola, Coca-Cola Zero*	3.3dl	6.00
Eistee, Alpenkräuter Bio *Ice-tea, alpine herbs Bio*	3dl	5.50
Sinalco Orange *Sinalco Orange*	3.3dl	6.00
Elmer Citro *Elmer Lemon*	3.3dl	6.00
Rivella Rot *Rivella Red*	3.3dl	6.00
Rivella Blau *Rivella Blue (sugar free)*	3.3dl	6.00
Apfelschorle *Apple juice spritzer*	3.3dl	6.00
Tonic Wasser *Tonic Water*	2dl	6.00
Ginger Ale *Ginger Ale*	2dl	6.00
Bitter Lemon *Bitter Lemon*	2dl	6.00
Ginger Beer (alkoholfrei) *Ginger Beer (alcohol free)*	2dl	6.00
* **ZH2O Leitungswasser** *Zh2O (Drink and Donate) tap water*	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!

our finest soft drinks

Bier – *Beer*

		CHF
Vom Fass – *Local draught beer*		
Turbinenbräu Gold Sprint aus Zürich *Turbinenbräu draught beer from Zurich*	2.5dl 5dl	5.50 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, with a full-bodied flavor

Earl Grey Gentle Blue
Bio Schwarztee Classica mit einem Hauch zitroniger Frische und Bergamotte
Organic black tea with a delightful hint of citrus freshness and bergamot

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 CHF 3.00
Hot Water

our finest tea

Kaffee – *Coffee*

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

our finest coffee