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

Alle Preise verstehen sich inklusive 8.1% Mehrwertsteuer. Die Bezahlung in Euro ist zum Tageskurs inklusive 3% Kommission möglich.

All prices include 8.1 % VAT. Payment in EUR is possible, the daily exchange rate will be used + 3% commission.

For more languages and pictures, please scan this code:

Winter – *Winter*

Saison Hits – *Seasonal hits*

	½ Portion	Portion CHF

Dessert – *Desserts*

Öpfelchüechli mit lauwarmer Vanillesauce *Apple fritters, served with warm crème anglaise*		13.50
Hausgemachte gebrannte Swiss Creme *Home-made Swiss-style crème brûlée*		10.50
Vermicelles mit Kirsch und Schlagrahm *Sweet chestnut vermicelli with kirsch and whipped cream*	7.50	12.50
Hausgemachte Tirggelmousse *Traditional Home-made Tirggel mousse*		13.50

Tirggel ist ein Zürcher Gebäck aus Honig, Mehl und Gewürzen
Tirggel biscuits area a Zurich specialty made of honey, flour and spices

our finest
Swiss desserts

Adlers Wahl – *Adler's choice*

	CHF
Dreifarbiges Toblerone Parfait *Iced Toblerone parfait trio*	14.50
Coupe Swiss Chuchi mit Vanilleglacé, Baileys und Schlagrahm *Coupe Swiss Chuchi with vanilla ice cream, Baileys and whipped cream*	11.50
Coupe Swiss Lady mit Aprikosensorbet, Erdbeerglacé und Schlagrahm *Coupe Swiss Lady with apricot sorbet, strawberry ice cream and whipped cream*	11.50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce *Warm apple strudel with crème anglaise*	12.50
Ice Coffee Adler mit Espressoglacé, kaltem Kaffee und Schlagrahm *Ice Coffee Alder with espresso ice cream, cold coffee and whipped cream*	9.50
Schoggi Fondue mit Früchten *Chocolate Fondue with fruits*	30.00

Klassiker – *Our classics*

Hausgemachtes Karamelköpfli mit Rahm *Home-made caramel flan with whipped cream*	10.50
Frischer Fruchtsalat *Fresh fruit salad*	9.50
Meringue mit Schlagrahm *Meringue with whipped cream*	7.50
Meringue mit Vanille- und Erdbeerglacé *Meringue with vanilla and strawberry ice cream*	9.50
Portion Schlagrahm *Portion of whipped cream*	2.00
Portion warme Schokoladensauce *Portion of warm chocolate sauce*	2.00

Glacés – *Ice cream*

	CHF
Coupe Dänemark mit Vanilleglacé, warmer Schokoladensauce und Schlagrahm *Coupe Denmark with vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream*	12.50
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
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
Aprikosensorbet mit Abricotine *Apricot sorbet with apricot brandy*	10.50
Zitronensorbet mit Wodka *Lemon & lime sorbet with vodka*	10.50
Verschiedene Glacé-Aromen *Choice of various ice cream flavours*	4.00 1 Kugel / 1 scoop

Vanille – *vanilla*
Schokolade – *chocolate*
Erdbeer – *strawberry*
Espresso – *espresso*
Aprikose – *apricot*
Zitrone – *lemon*

our finest Swiss desserts

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