



Kalte und warme Vorspeisen

CHF
EURO

Verschiedene Blattsalate

Various leaf salads
Salades à feuilles

8.50
5.65

Kleiner Salatteller

Small salad plate
Petite assiette de salade

10.50
7.00

Salatsaucen zur Wahl:

Haus- oder Balsamicosauce
House- or balsam sauce
Sauce Maison ou - balsamique

Bündner Bergteller

Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck und Rohwurst fein geschnitten
Assorted traditional Swiss air-dried meat
Assortiment de viande séchée

24.50
16.35
(kleiner Teller 17.50)

Mit Kräuterbutter überbackene Schnecken 12 Stück **21.50**

Snails gratinated with herb butter
Escargots gratinés au beurre aux fines herbes

(6 Stück 12.50)

14.35

Chnoblivot

Garlic bread
Pain aillé

8.50
5.65

Traditionelle Capuns auf Safranschaumsauce

Traditional Capuns Grison style on saffron sauce
Capuns traditionnel sur sauce au safran

14.50
9.65

Kalte Tomatensuppe mit Gin

Cold tomato soup with gin
Crème de tomates froide aux Gin

12.50
8.35

Geflügelcremesuppe

Chicken cream soup
Crème de volaille

12.50
8.35

Mindestkonsumation pro Gast 1 Gericht! / At least 1 dish per person!

Alle Preise inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten. Europreise sind Richtpreise. 1 EURO = CHF 1.50. Rechnungstellung zum Tageskurs.
Rates including VAT. Subject to change. Guide value 1 EURO = CHF 1.50. Billing at daily exchange rate.



Vegi- und Fischgerichte

	CHF
	EURO
Traditionelle Zigerhörnli	19.50
<i>Traditional cornet pasta with sap sago</i>	13.00
Nouilles traditionnelles au ziger	
Mit Käse gefüllte Röstikissen auf Sommersalaten	19.50
<i>Roesti stuffed with cheese on summer salads</i>	13.00
Roesti farci au fromage sur salade d'été	
Traditionelle Pizokel	21.50
<i>Traditional noodles with vegetables and cheese</i> (kleiner Teller 14.50)	14.35
Pizokel traditionnel aux légumes et fromage	
Raclette Rösti	19.50
<i>Traditional roesti gratinated with cheese</i>	13.00
Roesti gratiné aux fromage raclette	
Klassische Äplermagronen	21.50
An herzhafter Rahmsauce mit Kartoffeln und Käse, mit Zwiebeln dekoriert und mit Apfelmus serviert	14.35
<i>Macaroni with potatoes in cream sauce, fried onions and apple puree</i>	
Macaroni aux pommes de terre, sauce crème, oignons et purée de pommes	
Adler's Gemüseteller mit gebratenem Tofu	21.50
<i>Adler's vegetable plate with sautéed tofu</i>	14.35
Plat de légumes avec tofu sauté maison	
Egli-Chnusperli mit Sauce Tatar	32.50
<i>Perch fried in a frying batter with Tatar sauce</i> (kleiner Teller 21.50)	21.65
Perche frit avec sauce tatar	
Salm auf sämigem Weissweinsrisotto	32.50
<i>Salmon on creamy white wine risotto</i> (kleiner Teller 21.50)	21.65
Saumon sur risotto de vin blanc	

Mindestkonsumation pro Gast 1 Gericht! / At least 1 dish per person!

Alle Preise inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten. Europreise sind Richtpreise. 1 EURO = CHF 1.50. Rechnungstellung zum Tageskurs.
Rates including VAT. Subject to change. Guide value 1 EURO = CHF 1.50. Billing at daily exchange rate.



Schweizer Fleischgerichte

	CHF
	EURO
Mit Aprikosen und Frischkäse gefüllte Pouletbrust	34.50
<i>Chicken breast stuffed with fresh cheese and apricots</i>	23.00
Suprême de poulet farci aux fromage frais et des apricots	
Grilliertes Rindsentrecôte mit Tessiner Butter	42.50
<i>Grilled beef entrecôte with butter Tessin style</i>	28.35
Entrecôte de bœuf grillée avec de beurre tessinoise	
Lammrückenfilet auf Senfsauce	42.50
<i>Lamb saddle fillet on mustard sauce</i>	28.35
Filet de selle d'agneau à la sauce à la moutarde	
Schweins-Bauernbratwurst auf Zwiebelsauce	26.50
<i>Traditional pork sausage on onion sauce</i>	17.65
Saucisse de porc paysanne à la sauce à l'oignons	
Kalbs- Cordon bleu	41.50
<i>Bread crumbed veal escalope stuffed with ham and cheese</i>	27.65
Escalope de veau farci de jambon et fromage	
Kalbsleberli kurz gebraten mit Kräutern	36.50
<i>Sliced calf's liver sautéed with herbs</i>	24.35
Emincé de foie de veau sauté aux fines herbes	
Zürcher Geschnetztes mit oder ohne Nierli	41.50
<i>An feiner Champignonrahmsauce, Beilage nach Ihrer Wahl</i>	27.65
<i>Veal sliced Zurich style with or without kidneys</i>	
Emincé de veau zurichoise avec ou sans rognon	
Inkl. 1 Beilage nach Wahl:	
<i>Gemüse, Pommes frites, Rösti, Reis, Nudeln, Röstikroketten, Salzkartoffeln, Risotto</i>	
<i>Vegetables, French fries, roesti, rice, noodles, roesti-croquettes, boiled potatoes, risotto</i>	
Légumes, pommes frites, rœsti, nouilles, croquettes de rœsti, pommes nature, risotto	

Mindestkonsumation pro Gast 1 Gericht! / At least 1 dish per person!

Alle Preise inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten. Europreise sind Richtpreise. 1 EURO = CHF 1.50. Rechnungstellung zum Tageskurs.
Rates including VAT. Subject to change. Guide value 1 EURO = CHF 1.50. Billing at daily exchange rate.



Raclettes

CHF
EURO

Raclette nature (180g)

Raclette nature
Raclette nature

24.50
16.35

Raclette mit Lammschnitzel (120g)

Raclette with lamb escalope
Raclette aux escalopes d'agneau

34.50
23.00

Raclette mit Bauernschinken (100g)

Raclette with farmer's ham
Raclette au jambon paysan

28.50
19.00

Raclette mit Rind-, Kalb- und Pouletschnitzel (120g)

Raclette with slices of beef, veal and chicken
Raclette à l'escalope de bœuf, veau et poulet

36.50
24.35

Raclette mit Schwein (120g)

Raclette with slices of pork
Raclette à l'escalope de porc

32.50
21.65

Raclette mit „Mini-Kalbsbratwurst“ (100g)

Raclette with mini veal sausages
Raclette aux chipolata de veau

34.50
23.00

Raclette mit Speck (80g)

Raclette with bacon
Raclette aux lard

30.50
20.35

Zusätzliche Portion Käse Nature (120g)

Portion of additional Raclette cheese
Supplément de fromage à raclette

12.50
8.35

Alle Raclette werden serviert mit:

Pochierter Birne, Tomaten, Pilze, Cornichons, Maiskölbchen, Perlzwiebeln und Spezial Raclettekartoffeln

All Raclette are served with (all dishes are for 1 person):

Poached pear, tomatoes, mushrooms, pickled gherkins, sweet corn, onions, and potatoes

Toutes les raclettes sont servies avec (toutes les raclettes sont pour 1 person):

Poire pochée, tomates, champignons, cornichons, maïs, petits oignons et pommes de terre

Mindestkonsumation pro Gast 1 Gericht! / At least 1 dish per person!

Alle Preise inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten. Europreise sind Richtpreise. 1 EURO = CHF 1.50. Rechnungstellung zum Tageskurs.
Rates including VAT. Subject to change. Guide value 1 EURO = CHF 1.50. Billing at daily exchange rate.



Käse-Fondues

	CHF
	EURO
Traditionelles Waadtländer Fondue	25.50
<i>Traditional Fondue (4 cheeses, white wine and cherry brandy)</i>	<i>17.00</i>
Fondue vaudoise traditionnelle	
Moitié-Moitié-Fondue	28.50
<i>Half-Half-Fondue with (2 cheeses, white wine and cherry brandy)</i>	<i>19.00</i>
Fondue Moitié-Moitié	
Adler's Spezialfondue (gereifere Käsesorten)	31.50
<i>Adler's special cheese fondue (4 aged cheeses, white wine, cherry brandy)</i>	<i>21.00</i>
Fondue spéciale maison	
Bauernfondue mit Speck und Pflümli	29.50
<i>Traditional fondue with bacon and plum brandy</i>	<i>19.65</i>
Fondue vaudoise aux lardons et eau de vie de pruneaux	
Williams-Fondue mit Williams und Birnen	28.50
<i>Traditional fondue with pear brandy and pears</i>	<i>19.00</i>
Fondue vaudoise aux poires et williamine	
Fondue mit Schinken und Champignons	27.50
<i>Traditional fondue with ham and mushrooms</i>	<i>18.35</i>
Fondue vaudoise au jambon et champignons de Paris	
Herren-Fondue mit grünem Pfeffer und Senf	27.50
<i>Fondue „Gentleman“ with green pepper and mustard</i>	<i>18.35</i>
Fondue vaudoise au moutarde gros grains et poivre vert	
Fondue mit Tomatenwürfeli	28.50
<i>Traditional fondue with tomato cubes</i>	<i>19.00</i>
Fondue vaudoise aux tomates concassées	
Waadtländer Käsefondue mit Ziger	28.50
<i>Traditional fondue with sap sago swiss</i>	<i>19.00</i>
Fondue vaudoise aux Swiss Schabziger	
Auf Wunsch: Raclette-Kartoffeln zum Fondue	7.00
<i>Extra: Raclette potatoes</i>	<i>4.65</i>
A choix: pommes de terre en robe de chamb	

Unsere Fondues sind auf Wunsch auch ohne Alkohol erhältlich.

All Fondues can be ordered without alcohol.

Mindestkonsumation pro Gast 1 Gericht! / At least 1 dish per person!

Alle Preise inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten. Europreise sind Richtpreise. 1 EURO = CHF 1.50. Rechnungstellung zum Tageskurs.
Rates including VAT. Subject to change. Guide value 1 EURO = CHF 1.50. Billing at daily exchange rate.



Fleischfondues

Fondue Bourguignonne (180g)

Mit Kalb, Rind und Poulet

Meat cubes from veal, beef and chicken fried in hot oil

Morceaux de veau, de bœuf et de poulet cuits dans de l'huile bouillante

42.50

28.35

Fondue Chinoise (180g)

Nur mit Rindfleisch!

Rolled shaved beef boiled on broth

Fines tranches de bœuf cuits dans un bouillon

42.50

28.35

Zusätzliche Portion Fleisch

Additional meat (120g)

Supplément de viande

18.50

12.35

Alle Fleischfondue werden mit verschiedene Saucen und Pommes chips serviert.

All meat fondue is served with different sauces and chips.

Tout les fondue aux viandes sont servies avec different sauces et pommes chips.

Fleischdeklaration

**Wir beziehen unser Fleisch bei verschiedenen Lieferanten
aus Zürich und Region**

Die Fleischsorten kommen aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch, alle Stücke

Schweiz

Schweinefleisch, alle Stücke

Schweiz

Kalbfleisch, alle Stücke

Schweiz

Poulet, alle Stücke

Ungarn**

Lamm, alle Stücke

Australien

* Dieses Fleisch kann mit Hormonen erzeugt worden sein.

** Dieses Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen
Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Mindestkonsumation pro Gast 1 Gericht! / At least 1 dish per person!

Alle Preise inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten. Europreise sind Richtpreise. 1 EURO = CHF 1.50. Rechnungstellung zum Tageskurs.
Rates including VAT. Subject to change. Guide value 1 EURO = CHF 1.50. Billing at daily exchange rate.