



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 dressing
Sauce Maison ou sauce balsamique

Bündner Bergteller

Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck und Rohwurst fein geschnitten
Assorted traditional Swiss air dried meats **(kleiner Teller 17.50)**
Assortiment de viandes séchées suisse

24.50

Mit Kräuterbutter überbackene Schnecken 12 Stück **21.50**
Snails gratinated with herb butter **(6 Stück 12.50)** 14.35
Escargots gratinés au beurre aux fines herbes

Traditionelle Capuns auf Safranschaumsauce

Traditional Capuns Grison style on saffron sauce **(Portion 21.50)**
Capuns traditionnel sur sauce au safran

14.50
9.65

Hausgemachtes Chnoblibrot

Special house garlic bread
Pain à l'ail Maison

8.50
5.65

Sauerkrautsuppe mit Saucisson

Home-made sauerkraut soup with traditional sausage
Potage de choucroute au saucisson

12.50
8.35

Zwiebelsuppe unter knuspriger Blätterteighaube

Home-made onion soup under crispy puff-pastry
Soupe à l'oignon couverte de mille-feuille

14.50
9.65

Mindestkonsumation pro Gast 1 Gericht! / At least 1 dish pro 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 Pizokel	21.50
<i>Traditional noodles with vegetables and cheese</i> Pizokel traditionnels aux légumes et fromage	14.35
Weissweinrisotto mit Tofu-Kräuterpiccata	20.50
<i>White wine risotto with tofu piccata</i> Risotto au vin blanc et piccata de tofu	13.65
Raclette Rösti	19.50
<i>Traditional roesti gratinated with cheese</i> Roesti gratiné au fromage raclette	13.00
Traditionelle Zigerhörnli	19.50
<i>Traditional pasta with sap sago</i> Nouilles traditionnelles au Glarner Schabziger	13.00
Klassische Äplermagronen	21.50
<i>An herzhafter Rahmsauce mit Kartoffeln und Käse, mit Zwiebeln dekoriert und mit Apfelmus serviert</i> <i>Macaroni with potatoes in cream sauce, fried onions and apple puree</i> Macaroni aux pommes de terre en sauce à la crème, oignons frits et purée de pommes	14.35
Adler's Gemüsesteller mit gebratenem Tofu	21.50
<i>Adler's vegetable plate with sautéed tofu</i> Plat de légumes aux tofu sautés	14.35
In Mandelbutter gebratenes Zanderfilet	31.50
<i>Pike-perch fillet sauted with almond butter</i> Filet de sandre sauté au beurre d'amandes	21.00
Mit Frischkäse gefülltes Lachssteak auf Zitronensauce	32.50
<i>Salmon steak stuffed with fresh cheese on lemon sauce</i> Steak de saumon farci de Cantadou sur sauce au citron	21.65
Fisch-Fondue (200g)	42.50
<i>Serviert mit Reis</i> <i>Fish fondue served with rice</i> Fondue aux poissons et riz	28.35

Mindestkonsumation pro Gast 1 Gericht! / At least 1 dish pro 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
Saucisson auf Lauch-Kartoffel-Gemüse	29.50
<i>Traditional smoked sausage on leek-potato-vegetables</i>	19.65
Saucisson traditionnel sur poireaux-pommes de terre-légumes	
Mit Spinat und Frischkäse gefüllte Pouletbrust	34.50
<i>Chicken breast stuffed with fresh cheese and spinach</i>	23.00
Suprême de poulet farci de fromage frais et d'épinard	
Schweins-Saltimbocca auf Jus	34.50
<i>Saltimbocca of pork on gravy</i>	23.00
Saltimbocca de porc sur jus de rôti	
Rindsschmorbraten „Suure Mocke“	36.50
<i>Traditional beef roast</i>	24.35
Rôti de boeuf traditionnel	
Rindsrolle gefüllt mit Pinienkernen, Bündnerfleisch und getrockneten Tomaten	39.50
<i>Beef roll stuffed with pine-nuts, air-dried Grison meat and dried tomatoes</i>	26.35
Paupiette de boeuf farci de pignons, viande et tomates séchées	
Schweins-Bauernbratwurst auf Zwiebelsauce	28.50
<i>Traditional pork sausage on onion sauce</i>	19.00
Saucisse de porc paysanne sur sauce à l'oignon	
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 sauted with herbs</i>	24.35
Emincé de foie de veau sauté aux fines herbes	
Zürcher Geschnetzeltes 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 zurichois avec ou sans rognon	

1 Beilage nach Wahl:

Gemüse, Pommes frites, Rösti, Reis, Nudeln, Salzkartoffeln, Risotto, Kroketten
Vegetables, French fries, roesti, rice, noodles, boiled potatoes, risotto, croquettes
Légumes, pommes frites, rœsti, nouilles, pommes de terre nature, risotto, croquettes

Mindestkonsumation pro Gast 1 Gericht! / At least 1 dish pro 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 geräuchertem Käse von Urs Preisig, Sternenberg 31.50

Raclette with smoked cheese from Urs Preisig, Sternenberg
Raclette de fromage fumé d'Urs Preisig, Sternenberg

21.00

Raclette mit Chili-Käse von Urs Preisig, Sternenberg

Raclette with chili from Urs Preisig, Sternenberg
Raclette de fromage au chili d'Urs Preisig, Sternenberg

29.50
19.65

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

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:

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

Toutes les raclettes sont serts avec:

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

Mindestkonsumation pro Gast 1 Gericht! / At least 1 dish pro 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
Bauernfondue mit Speck und Pflümli	29.50
<i>Traditional fondue with bacon and plum brandy</i>	19.65
Fondue vaudoise aux lardons et eau de vie de pruneaux	
Waadtländer Käsefondue mit Ziger	26.50
<i>Traditional fondue with sap sago</i>	0.00
Fondue vaudoise au Glarner Schabziger	
Williams-Fondue mit Williams und Birnen	29.50
<i>Traditional fondue with pear brandy and pears</i>	19.65
Fondue vaudoise aux poires et williamine	
Fondue mit Schinken und Champignons	27.50
<i>Traditional fondue with ham and mushrooms</i>	18.35
Fondue vaudoise au jambon et champignons de Paris	
Fondue mit Steinpilze	34.50
<i>Traditional fondue with boletus</i>	23.00
Fondue vaudoise aux bolets	
Herren-Fondue mit grünem Pfeffer und Senf	28.50
<i>Fondue „Gentleman“ with green pepper and mustard</i>	19.00
Fondue vaudoise à la moutarde gros grains et au poivre vert	
Traditionelles Waadtländer Fondue	25.50
<i>Traditional Fondue</i>	17.00
Fondue vaudoise traditionnelle	
Moitié-Moitié-Fondue	28.50
<i>Half-Half-Fondue</i>	19.00
Fondue Moitié-Moitié	
Adler's Spezialfondue (gereifere Käsesorten)	31.50
<i>Adler's special cheese fondue (aged cheese)</i>	21.00
Fondue spéciale maison	
Auf Wunsch: Raclette-Kartoffeln zum Fondue	7.00
<i>Extra: Raclette potatoes</i>	4.65
A choix: pommes de terre en robe de chamb	

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

	CHF
	EURO
Fondue Bourguignonne (180g)	42.50
Mit Kalb, Rind und Poulet	28.35
<i>Meat pieces (veal, beef and chicken) deep-fried at the table with various garnishings and sauces</i>	
Morceaux de viande (veau, bœuf et poulet) frits à la table, accompagnés de garnitures et de sauces diverses	
Fondue Chinoise (180g)	42.50
Nur mit Rindfleisch!	28.35
<i>Slices of beef, boiled at the table in broth, with various garnishings and sauces</i>	
Morceaux de boeuf cuit en bouillon, à table, accompagnés de garnitures et de sauces diverses	
Zusätzliche Portion Fleisch	18.50
<i>Additional meat (120g)</i>	12.35
Supplément de viande	

**Alle Fleischfondues werden mit 6 verschiedenen Saucen
und Pommes chips serviert.**

**All meat fondues are served with 6 different sauces and chips.
Toutes les fondues aux viandes sont servies avec 6 sauces différentes
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**

* 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 pro 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.