



Kalte und warme Vorspeisen

CHF
EURO

Verschiedene Blattsalate

Various leaf salads

Salades à feuilles

8.50
7.05

Kleiner Salatteller

Small salad plate

Petite assiette à salade

10.50
8.75

Salatsaucen zur Wahl:

Haus- oder Balsamicosauce

House- or balsamic dressing

Sauce Maison ou sauce balsamique

Bündner Bergteller

Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck und Rohwurst fein geschnitten

Assorted traditional Swiss air dried meats

Assortiment des viandes séchées du Grison

24.50
20.40

(kleiner Teller 17.50)

Mit Kräuterbutter überbackene Schnecken

Snails gratinated with herb butter

Escargots gratinés au beurre aux fines herbes

12 Stück **21.50**

(6 Stück 12.50)

17.90

Traditionelle Capuns auf Safranschaumsauce

Traditional Capuns Grison style on saffron sauce

Capuns traditionnelle sur sauce safran

14.50
12.05

(Portion 21.50)

Hausgemachtes Chnolibrot

Special house garlic bread

Pain d'ail maison

9.50
7.90

Geflügelsuppe unter knuspriger Blätterteighaube

Home-made chicken soup under crispy puff paste

Consommé de volaille sous pâte feuilletée

12.50
10.40

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

Alle Preise inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten. Europreise sind Richtpreise. 1 EURO = CHF 1.20. Rechnungstellung zum Tageskurs.
Rates including VAT. Subject to change. Guide value 1 EURO = CHF 1.20. Billing at daily exchange rate.



Vegi- und Fischgerichte

	CHF
	EURO
Traditionelle Pizokel	21.50
<i>Traditional buckwheat noodles with vegetables and cheese</i>	17.90
Nouilles de sarrasin aux légumes et fromage (kleiner Teller 17.50)	
Weissweinrisotto mit Tofu-Piccata	20.50
<i>White wine risotto with tofu piccata</i>	17.05
Risotto au vin blanc et piccata de tofu	
Mit Käse gefüllte Röstikissen auf Blattsalaten	21.50
<i>Roesti stuffed with cheese on leaf salads</i>	17.90
Roesti farci de fromage sur salade à feuilles	
Raclette Rösti	22.50
<i>Traditional roesti gratinated with raclette cheese</i>	18.75
Roesti gratiné au fromage raclette	
Klassische Äplermagronen	21.50
An herzhafter Rahmsauce mit Kartoffeln und Käse, mit Zwiebeln dekoriert und mit Apfelmus serviert	17.90
<i>Macaroni with potatoes in cream sauce, fried onions and apple puree</i>	
Macaroni à la sauce crème, aux pommes de terre, oignons frits et purée de pommes	
Adler's Gemüseteller mit gebratenem Tofu	21.50
<i>Adler's vegetable plate with sautéed tofu</i>	17.90
Plat de légumes au tofu sauté maison	
Salm auf sämigem Weissweinrisotto	32.50
<i>Salmon on white wine risotto</i>	27.05
Saumon sur risotto au vin blanc (kleiner Teller 21.50)	

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

Alle Preise inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten. Europreise sind Richtpreise. 1 EURO = CHF 1.20. Rechnungstellung zum Tageskurs.
Rates including VAT. Subject to change. Guide value 1 EURO = CHF 1.20. Billing at daily exchange rate.



Schweizer Fleischgerichte

	CHF
	EURO
Mit Spinat und Frischkäse gefüllte Pouletbrust	34.50
<i>Chicken breast stuffed with fresh cheese and spinach</i>	<i>28.75</i>
Suprême de poulet farci de fromage frais et d'épinards	
Schweinsgeschnetzeltes „Riz Casimir“ im Reising	34.50
<i>Fine sliced pork with curry sauce and fruits served in a rice ring</i>	<i>28.75</i>
Émincé de porc à la sauce curry et aux fruits, servi au turban de riz	
Grilliertes Rindsentrecôte mit Tessiner Butter	42.50
<i>Grilled beef entrecôte with butter Ticino style</i>	<i>35.40</i>
Entrecôte de bœuf grillée au beurre tessinoise	
Schweins-Bauernbratwurst auf Zwiebelsauce	28.50
<i>Traditional pork sausage on onion sauce</i>	<i>23.75</i>
Saucisse de porc paysanne sur sauce oignons	
Kalbs- Cordon bleu	41.50
<i>Bread crumbed veal escalope stuffed with ham and cheese</i>	<i>34.55</i>
Escalope de veau farci de jambon et fromage	
Kalbsleberli kurzgebraten mit Kräutern und Tomatenwürfeli	37.50
<i>Sliced calf's liver sautéed with herbs and diced tomatoes</i>	<i>31.25</i>
Émincé de foie de veau sauté aux fines herbes et tomates en dés	
Zürcher Geschnetzeltes mit oder ohne Nierli	41.50
Mit frischen Champignons an Rahmsauce	<i>34.55</i>
<i>Veal sliced Zurich style with or without kidneys</i>	
Émincé de veau zurichois avec ou sans rognons	
1 Beilage nach Wahl:	
Gemüse, Pommes frites, Rösti, Reis, Nudeln, Röstikroketten, Salzkartoffeln, Risotto	
<i>Vegetables, French fries, roesti, rice, noodles, boiled potatoes, risotto, croquettes</i>	
Légumes, pommes frites, rœsti, nouilles, pommes 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 1.20. Rechnungstellung zum Tageskurs.
Rates including VAT. Subject to change. Guide value 1 EURO = CHF 1.20. Billing at daily exchange rate.



Raclettes

CHF

EURO

Raclette nature (180g)

Raclette nature

Raclette nature

25.50

21.25

Raclette mit geräuchertem Käse von Urs Preisig, Sternenberg 32.50

Raclette with smoked cheese made by Urs Preisig, Sternenberg

Raclette avec du fromage fumé fabriqué par d'Urs Preisig, Sternenberg

27.05

Raclette mit Chili-Käse von Urs Preisig, Sternenberg

Raclette with chili made by Urs Preisig, Sternenberg

Raclette avec fromage aux chili fabriqué par d'Urs Preisig, Sternenberg

32.50

27.05

Raclette mit Pouletbrust (120g)

Raclette with chicken breast

Raclette avec suprême de poulet

31.50

26.25

Raclette mit Bauernschinken (100g)

Raclette with farmer's ham

Raclette avec jambon du paysan

29.50

24.55

Raclette mit Rind, Kalb und Poulet (120g)

Raclette with beef, veal and chicken

Raclette avec viandes de bœuf, de veau et de poulet

37.50

31.25

Raclette mit „Mini-Kalbsbratwurst“ (100g)

Raclette with mini veal sausages

Raclette avec chipolata de veau

35.50

29.55

Raclette mit Schweinsschnitzel (120g)

Raclette with pork escalope

Raclette avec escalope de porc

32.50

27.05

Zusätzliche Portion Käse Nature (120g)

Portion of additional Raclette cheese

Supplément de fromage à raclette

12.50

10.40

Alle Raclette werden serviert mit:

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

All Raclettes are served with (all raclettes are for 1 person):

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

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

Poire pochée, tomate, 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 1.20. Rechnungstellung zum Tageskurs.
Rates including VAT. Subject to change. Guide value 1 EURO = CHF 1.20. Billing at daily exchange rate.



Käse-Fondues

	CHF
	EURO
Traditionelles Waadtländer Fondue (200g)	25.50
<i>Traditional Fondue (4 cheeses, white wine, garlic and cherry brandy)</i>	21.25
Fondue vaudoise traditionnelle	
Moitié-Moitié-Fondue	28.50
<i>Half-Half-Fondue with (2 cheeses, white wine, garlic and cherry brandy)</i>	23.75
Fondue Moitié-Moitié	
Adler's Spezialfondue (gereifere Käsesorten)	31.50
<i>Adler's special cheese fondue (4 aged cheeses, white wine, garlic and cherry brandy)</i>	26.25
Fondue spéciale Maison	
Williams-Fondue mit Williams und Birnen	28.50
<i>Traditional fondue with pear brandy and pear pieces</i>	23.75
Fondue vaudoise aux williamine et morceau de poires	
Fondue mit Schinken und Champignons	27.50
<i>Traditional fondue with ham and champignons</i>	22.90
Fondue vaudoise aux jambon et champignons de Paris	
Fondue mit Morchel	39.50
<i>Traditional fondue with morels</i>	32.90
Fondue vaudoise aux morilles	
Herren-Fondue mit grünem Pfeffer und Senf	27.50
<i>Traditional fondue with green pepper and mustard</i>	22.90
Fondue vaudoise aux moutarde gros grains et poivre vert	
Bauernfondue mit Speck und Pflümli	28.50
<i>Traditional fondue with bacon and plum brandy</i>	23.75
Fondue vaudoise aux lardons et l'eau de vie de pruneaux	
Fondue mit Gemüsewürfeli	27.50
<i>Traditional fondue with vegetables dices</i>	22.90
Fondue vaudoise au brunoise de légumes	
Waadtländer Käsefondue mit Ziger	26.50
<i>Traditional fondue with sap sago</i>	22.05
Fondue vaudoise aux ziger	
Auf Wunsch: Raclette-Kartoffeln zum Fondue	7.00
<i>Extra: Raclette potatoes A choix: pommes de terre en robe de chamb</i>	5.85
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 pro person!

Alle Preise inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten. Europreise sind Richtpreise. 1 EURO = CHF 1.20. Rechnungstellung zum Tageskurs.
Rates including VAT. Subject to change. Guide value 1 EURO = CHF 1.20. Billing at daily exchange rate.



Fleischfondues

	CHF
	EURO
Fondue Bourguignonne (200g)	42.50
Heisses Oel mit Kalbs-, Rinds- und Pouletwürfel	35.40
<i>Hot Oil with veal-, beef- and chicken cubes</i>	
Huile chaud avec viande de veau, de bœuf et de poulet en dés	
Fondue Chinoise (200g)	42.50
Heisse Rindsbrühe mit fein geschnittenem Rindfleisch	35.40
<i>Hot boiled broth with thinly sliced beef</i>	
Bouillon de bœuf chaud avec viande de bœuf émincé	
Zusätzliche Portion Fleisch (120g)	18.50
<i>Additional meat (120g)</i>	15.40
Supplément de viande (120g)	

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	EU

* 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 1.20. Rechnungstellung zum Tageskurs.
Rates including VAT. Subject to change. Guide value 1 EURO = CHF 1.20. Billing at daily exchange rate.