

Restaurant Gertrudhof



Sascha Menzi

Gertrudstrasse 26, 8003 Zürich

Telefon +41 44 451 31 31

www.gertrudhof.ch

Öffnungszeiten

	Restaurant	Küche
Montag	Ruhetag	Ruhetag
Dienstag - Freitag	11.30 – 14.00 17.30 – 23.00	11.30 – 13.30 17.30 – 21.30
Samstag	17.30 – 23.00	17.30 – 21.30
Sonntag	16.00 – 22.00	16.00 – 21.00

Das kleine Beizli in dem man sich DU sagen kann!

Die Cordon bleu's stehen bei uns im Mittelpunkt.

Wir bereiten alle Cordon bleu's frisch zu. Für die Herstellung und Zubereitung haben wir eigene Geheimrezepte.

Das Cordon bleu braucht in der Pfanne viel Pflege und dauert bei normalem Arbeitsaufkommen je nach Grösse durchschnittlich 20 – 30 Minuten in der Zubereitung.

Fleischdeklaration

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Ziegler in Zürich. Das Fleisch wird länger abgehangen und hat auch darum die beste Qualität.

Die Schweine stammen ausschliesslich vom Schweinezüchter Thomas Volkart in Niederglatt ZH.

Die Kälber und Rinder stammen ausschliesslich aus der Region Zürich, so wie auch das Mostbröckli und der Schinken. Das Fleisch ist Culinarium zertifiziert. Das Pouletfleisch beziehen wir durch die Metzgerei Ziegler von der Firma frifag aus Märwil TG

Einzelinkasso

Bitte beachte, dass bei Gruppen ab 8 Personen kein Einzelinkasso möglich ist. Ausnahme: Das Total aller Konsumationen wird durch die Anzahl Teilnehmer zu gleichen Teilen aufgeteilt. Individuelle (Ab-) Rechnungen sind nicht möglich.

Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Vorspeisen und kalte Gerichte

	Vorspeise	Hauptgang
Tagessuppe	8.50	
Nüsslisalat mit Ei und Speck Renner	12.50	
Kleiner Menusalat	6.50	
Grüner Salat	8.00	
Gemischter Salat	9.50	
Trudy Salat	10.50	
Gemischte Körner auf buntem Mischsalat		
Crispy Chicken Salat	15.50	25.50
Pouletbrust-Knusperli auf buntem Mischsalat		
Jäger Salat	15.50	25.50
Speckwürfeli, Champignons & Croûtons auf buntem Mischsalat		
Champion Salat	16.50	26.50
Pouletbruststreifen, Champignons & Croûtons auf buntem Mischsalat		
Wurst-Käsesalat garniert	16.50	22.50
Mit saisonalen Salaten		
Wurstsalat garniert	14.50	20.50
Mit saisonalen Salaten		
Grosser Salatteller		19.50
Mit saisonalen Salaten und gekochtem Ei		
Gertrudteller		23.50
Vorderschinken, Salami, Rohschinken, Mostbröckli & zweierlei Käse		

Cordon bleu Festival

	Mini	Normal	Mega
Alle Cordon bleu's sind exkl. Beilagen. Gewichtsangabe ohne Füllung und Panade.	ca. 120g Fleisch	ca. 180g Fleisch	ca. 360g Fleisch
Original Schwein	21.00	26.00	42.00
Original Kalb Vorderschinken, Gruyère & Raclette	34.00	39.00	60.00
Knobli Schwein	21.50	26.50	42.50
Knobli Kalb Vorderschinken, Knoblauch & Raclette	34.50	39.50	60.50
Gorgi Schwein	21.50	26.50	42.50
Gorgi Kalb Vorderschinken & Gorgonzola	34.50	39.50	60.50
Glarner Schwein	22.50	27.50	43.50
Glarner Kalb Vorderschinken, Maggi, Schabziger & Raclette	35.50	40.50	61.50
Taleggio Schwein	22.50	27.50	43.50
Taleggio Kalb Vorderschinken & Taleggio	35.50	40.50	61.50
Berner Schwein	23.50	28.50	44.50
Berner Kalb Vorderschinken, Speckwürfeli, Zwiebeln & Raclette	36.50	41.50	62.50
Toscana Schwein	24.00	29.00	45.00
Toscana Kalb Salami, Knoblauch, Basilikum, Dörrtomaten & Raclette	37.00	42.00	63.00
Funghi Schwein	24.00	29.00	45.00
Funghi Kalb Vorderschinken, Champignons & Taleggio	37.00	42.00	63.00

Cordon bleu Festival

	Mini	Normal	Mega
Alle Cordon bleu's sind exkl. Beilagen. Gewichtsangabe ohne Füllung und Panade.	ca. 120g Fleisch	ca. 180g Fleisch	ca. 360g Fleisch
Scharfer Sascha Schwein	24.00	29.00	45.00
Scharfer Sascha Kalb	37.00	42.00	63.00
Vorderschinken, Sascha Sauce (Knoblauch, Basilikum, Senf, Sambal oelek, Peperoncini, Chilipulver) & Gruyère			
Dijon Schwein	24.00	29.00	45.00
Dijon Kalb	37.00	42.00	63.00
Vorderschinken, Knoblauch, Dijon Senf & Brie			
Entlebucher Schwein	24.00	29.00	45.00
Entlebucher Kalb	37.00	42.00	63.00
Specktranchen, Dörripflaumen & Bergkäse			
Florentiner Schwein	24.00	29.00	45.00
Florentiner Kalb	37.00	42.00	63.00
Vorderschinken, Spinat, Brie & Raclette			
Appenzeller Schwein	24.50	29.50	45.50
Appenzeller Kalb	37.50	42.50	63.50
Rinds-Mostbröckli & Appenzellerkäse			
Mir isch glich Schwein	24.50	29.50	45.50
Mir isch glich Kalb	37.50	42.50	63.50
Vorderschinken, Knoblauch, Basilikum, Senf, Zwiebeln, Dörrtomaten, Speckwürfeli & Raclette			
Feigen Schwein	25.50	30.50	46.50
Feigen Kalb	38.50	43.50	64.50
Rinds-Mostbröckli, Feigensenf, getrocknete Feigen & Taleggio			
Trüffel Schwein	31.50	36.50	57.00
Trüffel Kalb	41.50	46.00	69.00
Rohschinken, Trüffelpaste & Trüffelbrie			

Warme Gerichte

Schweinsschnitzel paniert (2 Stück)	22.50
Mini Schweinsschnitzel paniert	17.50
Wienerschnitzel paniert (2 Stück)	30.00
Mini Wienerschnitzel paniert	25.00
Schweinsrahmschnitzel (2 Stück)	23.50
Mini Schweinsrahmschnitzel	18.50
Kalbsschnitzel nature (2 Stück)	32.00
Mini Kalbsschnitzel nature	27.00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Champignonsrahmsauce	32.00
Trudyrösti	23.50
Mit Vorderschinken, Speckwürfeli, Zwiebeln, Raclette & Spiegelei	

Fleischlose Gerichte

Planted Schnitzel paniert (2 Stück)	22.50
Mini Planted Schnitzel paniert	17.50
Käsespätzli mit gedünsteten Zwiebeln	22.50
Vegi – Cordon bleu	25.50
Dinkel Cordon bleu gefüllt mit Basilikum, Dörrtomaten, Brie und Raclette	
Trudy's Tomatennüdeli	20.50
Nüdeli mit Tomatensauce, Gemüse und Champignons	
Gemüserösti mit Käse überbacken	22.50
Gemüseteller mit Süsskartoffel Pommes frites	25.50

Beilagen (exkl.)

Beilage Pommes frites	6.00	Spätzli	7.50
Portion Pommes frites	7.50	Gemüse	8.00
Süsskartoffel Pommes frites	7.50	Menusalat	6.50
Rösti	8.00	Grüner Salat	8.00
Butternüdeli	5.50	Gemischter Salat	9.50
Tomatennüdeli	7.50	Fitnessteller	12.50
Trüffelnüdeli	9.50	Nüsslisalat Ei, Speck	12.50

Kindermenu

Kleiner Menusalat	6.50
Portion Pommes frites	7.50
Beilage Spätzli	7.50
Nüdeli mit Tomatensauce	7.50
1 Kinder Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	14.50
1 Kinder Kalbsschnitzel paniert mit Pommes frites	20.50
1 Kinder Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli	14.50
1 Kinder Kalbsrahmschnitzel mit Nüdeli	20.50
Pouletbrust-Knusperli mit Pommes frites	14.50
Änderung zu Rösti +3.50	
Vanilleglace mit Rahm und Smarties	6.00



Desserts

Coupe Dänemark	10.50
Zwei Kugeln Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce & Schlagrahm	
Coupe Amarena	10.50
Zwei Kugeln Vanilleglace mit Amarena-Kirschen & Schlagrahm	
Coupe Hot Berry	12.50
Zwei Kugeln Vanilleglace mit heissen Waldbeeren & Schlagrahm	
Eiskaffee	9.50
Moccaglace im Glas mit Schlagrahm	
Meringue mit Schlagrahm	8.50
Meringue mit Vanilleglace & Schlagrahm	11.50
Warmer Schoggikuchen mit Schlagrahm	9.50
Verdauerli	8.50
Zitronensorbet mit Vodka	
Vanillita	8.50
Vanilleglace mit Frangelico (Haselnusslikör)	
Schoggilita	8.50
Schokoladenglace mit Vieille Prune	
Moccalita	8.50
Moccaglace mit Baileys	
Glace pro Kugel	4.00
Zitronensorbet, Vanille, Schokolade, Mocca	
Schlagrahmzuschlag	1.50
Extra Schokoladensauce	2.50

„Nüssli“ - Shot

Euse Huustrunk

CHF 6.00

Mineral- und Tafelgetränke

Offenausschank per Glas

Appenzeller Mineral laut / still	20 cl	3.50
Goba Citro, Goba Cola, Nestea Eistee lemon	50 cl	5.90
Hahnenwasser	Pro dl	0.70

Flaschen

Appenzeller Mineral laut / still	33 cl	5.00
	80 cl	9.50
Rivella rot / blau	33 cl	5.00
Goba Cola, Goba Cola Zero	33 cl	5.00
Goba Orange	33 cl	5.00
Apfelshorley	33 cl	5.00
Möhlsaft trüb mit 4.0% / ohne Alkohol	50 cl	7.00

Bier (Brauerei Erusbacher und Paul)

Vom Fass:

Bier Paul Lager 4.9%	Hergöttli	20 cl	4.20
	Stange	30 cl	5.00
	Grosses	50 cl	7.70

Flaschen

Bier Paul 08 Weizenbier 5.2%	50 cl	8.00
Bier Paul 02 Schwarzbier naturtrüb 5.0%	33 cl	6.50
Bier Paul 10 India Pale Ale 5.0%	33 cl	6.50
Bier Paul 11 Swiss Golden Ale 4.4%	33 cl	6.50
Appenzeller Sonnwendig (alkoholfrei)	33 cl	5.50

Apéritifs

Martini bianco	4 cl	6.00
Gespitzter Weisswein süss/sauer		8.50
Campari Soda		8.00
Campari Orange		10.00
Aperol Spritz		12.50
Hugo		12.50

Weine im Offenausschank

Schaumwein

Prosecco Impero brut	10 cl	7.50
Traubensorte: Glera (Prosecco)		
Weingut: Impero, Italien, Venedig		11.5%
Geschmack: aromatisch, fruchtig, lebendig, frisch		vol.
Ausbau: Stahltank		

Weissweine

Hauswein: Stadt Zürich Räuschling	10 cl	8.00
Traubensorte: Räuschling		
Weingut: Weingut Landolt, Stadt Zürich		12.0%
Geschmack: Im Bouquet dezente Blütenaromen mit frischen Zitrus-Noten. Am Gaumen kräftig, mit guter Säurestruktur.		vol.
Ausbau: Stahltank		

Blauburgunger blanc de noir	10 cl	7.50
Traubensorte: Pinot noir		
Weingut: Brändli Obst- und Weinbau, Au am Zürichsee		12.8%
Geschmack: lieblich, harmonisch, ausgewogen, angenehme Fruchtsüsse		vol.
Ausbau: Stahltank		

Riesling Einspunktnull trocken	10 cl	7.00
Traubensorte: Riesling		
Weingut: Alexander Loersch, Deutschland, Pfalz		11.5%
Geschmack: frisch, fruchtig mit moderatem Alkoholgehalt.		vol.
Ausbau: Stahltank		

Weine im Offenausschank

Roséwein

Château l'Ermitage Rosé 10 cl 7.50

Traubensorte: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Weingut: Château l'Ermitage, Frankreich, Rhône, Saint-Gilles 13%

Geschmack: frisch, fruchtig, elegant vol.

Ausbau: Stahltank

Rotweine

Hauswein: Colossal Reserva 10 cl 8.00

Traubensorte: Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet, Tinta Roriz

Weingut: Casa Santos Lima, Portugal, 40km nördlich von Lissabon 14%

Geschmack: reiffruchtig, pfeffrig, strukturiert, saftig vol.

Ausbau: 8 Monate Barrique

Merlot AOC Genève 10 cl 7.00

Traubensorte: Merlot

Weingut: Landolt, Schweiz, Genf 13%

Geschmack: leicht, fruchtig, würzig vol.

Ausbau: Stahltank

Monatswein / Weinkarte

Fragen Sie danach

Warme Getränke

Kaffee

Kaffee / Espresso	4.50
Milchkaffee	5.10
Cappuccino	5.50
Doppelter Espresso	6.00
Latte Macchiato	6.50
Coretta Grappa	6.50
Kaffee fertig / Kaffee Luz	7.00

Tee/Punch

Schwarztee, Pfefferminze, Kamille, Eisenkraut, Fenchel, Grüntee, Lindenblüten, Hagenbutten, Vanille, Indian Chai, Apfelpunch	4.50
---	------

Spirituosen

Liköre / Aperitif

Martini Bianco	4 cl	6.00
Frangelico (Haselnuss-Likör)	2 cl	5.00
Röteli	4 cl	6.00
Braulio	4 cl	6.00
Averna	4 cl	6.00
Berliner Luft	4 cl	6.00
Limoncello	4 cl	6.00
Appenzeller Alpenbitter	4 cl	6.00
Ramazotti	4 cl	6.00
Jägermeister	4 cl	6.00

Obstbrände

Kernobst	2 cl	5.00
Pflümli	2 cl	5.00
Kirsch	2 cl	5.00
Zwetschgen	2 cl	5.00
Kräuter	2 cl	5.00
Williams	2 cl	7.50
Vieille Prune	2 cl	8.00

Cognac

Rémy Martin	2 cl	9.00
--------------------	------	------

Grappa

Brunello	2 cl	9.00
Moscato	2 cl	9.50
Amarone	2 cl	10.50
Roccanivo	2 cl	14.50

Whisky

Ballantine's	4 cl	8.50
Chivas Regal (12 years)	4 cl	9.50
Macallen malt (12 years)	4 cl	13.00

Vodka

Absolut Vodka	4 cl	8.00
----------------------	------	------

Rum

Havana Club	4 cl	10.00
--------------------	------	-------

Gin

Bombay's Gin Tonic	4 cl	11.50
---------------------------	------	-------