

Herzlich willkommen im Restaurant Gertrudhof!

Wir freuen uns, dass du da bist und möchten dir bereits jetzt für deinen Besuch danken. Im Restaurant Gertrudhof duzen wir uns. Für Feedbacks stehen wir gerne persönlich oder unter [bestellung\(at\)gertrudhof.ch](mailto:bestellung(at)gertrudhof.ch) zur Verfügung. Tisch-Reservierungen nehmen wir nur per Reservationssystem (via Webseite) oder per Telefon entgegen.

Restaurant Gertrudhof
Gertrudstrasse 26, 8003 Zürich
+41 44 451 31 31
www.gertrudhof.ch

Öffnungszeiten

Montag: Ruhetag
Dienstag-Freitag: 11.30-14.00 (Küche bis 13.30) und
17.30-23.00 (Küche bis 21.30)
Samstag: 17.30-23.00 (Küche bis 21.30)
Sonntag: 16.00-22.00 (Küche bis 21.00)

Angebotskarte

Gelbe Seiten – Essensangebot
Weisse Seiten – Getränkeangebot
Lachsfarbige Seiten – Flaschenweine
Alle aufgeführten Preise in CHF inkl. MwSt.

Die Cordon bleus stehen bei uns im Mittelpunkt.

Wir bereiten unsere Cordon bleus 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 25 – 35 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 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

Brot

Wir erhalten unser Brot von der Bäckerei Wagner in Zürich Wiedikon. Das Brot wird aus Schweizer Mehl gebacken.

Einzelinkasso

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

Allergene

Informationen über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst du auf Nachfrage beim Servicepersonal.

Fast alle Gerichte (Ausnahme: Vegi-Cordon bleus und Vegi-Schnitzel), sind glutenfrei erhältlich. Spuren von Gluten sind jedoch möglich. Für eine glutenfreie oder vegane Zubereitung berechnen wir einen Aufpreis von CHF 2.50. Frittierte Gerichte wie Pommes frites sind nicht glutenfrei, da das Öl nicht zwingend glutenfrei ist.

 Diese Gerichte sind auf Verlangen auch vegan erhältlich.

Vorspeisen und kalte Gerichte

	Vorspeise	Hauptgang
Tagessuppe	9.50	
Trudysalat Blattsalat mit Ei, Speck, Kernen und Nüssen	13.50	
Grüner Salat 🌱 Blattsalat mit Kernen und Nüssen	9.50	
Gemischter Salat Mit Kernen und Nüssen	11.50	
Crispy Chicken Salat Gebackene Pouletbrust-Knusperli auf Salatteller	15.50	25.50
Jäger Salat Speck, Champignons auf Salatteller	15.50	25.50
Champion Salat Gebratene Pouletbruststreifen, Champignons auf Salatteller	16.50	26.50
Wurst-Käsesalat garniert Mit saisonalen Salaten	16.50	22.50
Wurstsalat garniert Mit saisonalen Salaten	14.50	20.50
Grosser Salatteller Mit saisonalen Salaten und gekochtem Ei		21.50
Gertrudteller Vorderschinken, Salami, Rohschinken, Mostbröckli, zweierlei Käse		23.50

Wähle zwischen:

Hausgemachte französische Salatsauce

oder

Hausgemachte italienische Salatsauce 🌱

Cordon bleu Festival

Alle Cordon bleus sind exkl. Beilagen.
Gewichtsangaben ohne Füllung und Panade.

Schwein mini ca. 100g	27.50	Kalb mini ca. 100g	40.50
Schwein normal ca. 170g	32.50	Kalb normal ca. 170g	45.50
Schwein mega ca. 340g	50.50	Kalb mega ca. 340g	68.50

Original	Vorderschinken, Gruyère, Raclette
Knobli	Vorderschinken, Knoblauchpaste, Raclette
Glarner	Vorderschinken, Maggi, Schabziger, Raclette
Berner	Vorderschinken, Speck, Röstzwiebeln, Raclette
Scharfer Sascha	Vorderschinken, Gruyère, rote Sascha-Sauce (Knoblauch, Basilikum, Senf, Sambal Oelek, rote Peperoncini)
Gorgi	Vorderschinken, Gorgonzola
Mir isch glich	Vorderschinken, Knoblauch, Basilikum, Senf, Dörrtomaten, Speck, Röstzwiebeln, Rahmkäse
Mediterran	Vorderschinken, Basilikum, Sardellen, Nüsse, Dörrtomaten, Brie, Taleggio
Luzerner	Vorderschinken, Brätkügeli, Luzerner Rahmkäse
Scharfer Ernesto	Vorderschinken, Rinds-Salami, Speck, Röstzwiebeln, Appenzeller Käse, scharfe grüne Ernesto-Chili - Sauce über das Cordon bleu nappiert
Dijon	Vorderschinken, Knoblauch, Senf, Brie

Cordon bleu Festival

Alle Cordon bleus sind exkl. Beilagen.
Gewichtsangaben ohne Füllung und Panade.

Schwein mini ca. 100g	27.50	Kalb mini ca. 100g	40.50
Schwein normal ca. 170g	32.50	Kalb normal ca. 170g	45.50
Schwein mega ca. 340g	50.50	Kalb mega ca. 340g	68.50

Entlebucher	Speck, in Rotwein eingelegte Dörripflaumen, Bergkäse
Florentin	Vorderschinken, Spinat, Brie, Raclette
Appenzeller	Rinds-Mostbröckli, Appenzeller Käse
Toscana	Rinds-Salami, Knoblauch, Basilikum, Dörrtomaten, Raclette
Fungi	Vorderschinken, Champignons, Taleggio
Feige	Rinds-Mostbröckli, Feigensenf, getrocknete Feigen, Taleggio
Trüffel +5.50	Rohschinken, Trüffelpaste, Trüffelbrie (Tartufo bianchetto)
Määäh	Feigensenf, Rohschinken, Schafschäsli aus Beromünster, Nüsse
Wurst Käse	Vorderschinken, Dijon Senf, Cervelat, Gruyère, Röstzwiebeln
Quattro Formaggi	Vorderschinken, Rinds-Salami, Raclette, Taleggio, Brie, Gorgonzola
Metzger	Vorderschinken, Brätkügeli, Cervelat, Brie

Cordon bleu Festival

Alle Cordon bleus sind exkl. Beilagen.
Gewichtsangaben ohne Füllung und Panade.

Schwein mini ca. 100g	27.50	Kalb mini ca. 100g	40.50
Schwein normal ca. 170g	32.50	Kalb normal ca. 170g	45.50
Schwein mega ca. 340g	50.50	Kalb mega ca. 340g	68.50

Grieche Rinds-Mostbröckli, schwarze Oliven, Dörrtomaten, Fetakäse
(Schaf- und Ziegenmilch)

Hawaii Vorderschinken, Speck, süss-saure kandierte Ananas,
Rahmkäse

Gärtner Rinds-Salami, Gemüse, Nüsse, Bergkäse

Taleggio Vorderschinken, Taleggio

Delizia Rinds-Salami, Speck, in Rotwein eingelegte Dörripflaumen,
getrocknete Feigen, kandierte Ananas, Taleggio

Bündner Rohschinken, Speck, Bergkäse

Förster Vorderschinken, Speck, Champignons, Croutons,
Rahmkäse, separat Preiselbeeren

Salami Rinds-Salami, Oliven, Bergkäse

Zusätzliches:

Bratensauce	3.00	Scharfe Sascha Sauce (rot)	1.50
Rahmsauce	3.50	Scharfe Ernesto Sauce (grün)	1.50
Champignons-Rahmsauce	4.50	Preiselbeeren	3.50
		Pro Änderung	1.50

Warme Gerichte

Alle Gerichte sind exkl. Beilagen.

Schweinsschnitzel paniert (2 Stück)	24.50
Mini Schweinsschnitzel paniert	19.50
Wienerschnitzel paniert (2 Stück)	32.00
Mini Wienerschnitzel paniert	27.00
Schweinsrahmschnitzel (2 Stück)	25.50
Mini Schweinsrahmschnitzel	20.50
Kalbsschnitzel nature (2 Stück)	34.00
Mini Kalbsschnitzel nature	29.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonsrahmsauce	34.00
Trudyrösti Mit Vorderschinken, Speck, Zwiebeln, Raclette, Spiegelei	25.50

Beilagen

Beilage Pommes frites	7.00
Portion Pommes frites	8.50
Süsskartoffel Pommes frites	9.00
Rösti 🌱	9.00
Nudeln mit Butter	6.00
Nudeln mit Tomatensauce	7.50
Nudeln mit Trüffelpaste und Trüffelöl (Tartufo bianchetto)	11.50
Spätzli	8.00
Gemüse	9.50
Grüner Salat Blattsalat mit Kernen und Nüssen 🌱	9.50
Gemischter Salat mit Kernen und Nüssen 🌱	11.50
Fitnesssteller Grosser gemischter Salat mit Ei, Kernen und Nüssen	14.50
Trudysalat Blattsalat mit Ei, Speck, Kernen und Nüssen	13.50

Vegetarische Cordon bleus

Seitan ist ein pflanzlicher Fleischersatz aus Weizeneiweiss, herzhaft gewürzt und reich an Protein. Alle 27.50 exkl. Beilage.

Seitan Classic	Seitanschnitzel gefüllt mit Raclette, Gruyère
Seitan Toskana	Seitanschnitzel gefüllt mit Basilikum, Dörrtomaten, Raclette
Seitan Fungi	Seitanschnitzel gefüllt mit Champignons, Taleggio
Seitan Knobli	Seitanschnitzel gefüllt mit Knoblauchpaste, Raclette
Seitan Hawai	Seitanschnitzel gefüllt mit süss-saure kandierte Ananas, Rahmkäse
Seitan Feigen	Seitanschnitzel gefüllt mit Feigensenf, getrocknete Feigen, Taleggio
Seitan Spicy	Seitanschnitzel gefüllt mit scharfer roter Chilisauce, Gruyère
Seitan Glarner	Seitanschnitzel gefüllt mit Maggi, Schabziger, Raclette
Seitan Dijon	Seitanschnitzel gefüllt mit Knoblauchpaste, Senf, Brie
Seitan Florentin	Seitanschnitzel gefüllt mit Spinat, Brie, Raclette
Seitan Määh	Seitanschnitzel gefüllt mit Schafschäsli aus Beromünster
Seitan Quattro Formaggi	Seitanschnitzel gefüllt mit Raclette, Taleggio, Brie, Gorgonzola
Seitan Trüffel +5.50	Seitanschnitzel gefüllt mit Trüffelpaste, Trüffelbrie (Tartufo bianchetto)

Vegetarische Cordon bleus

Gruyère Kikiriki Los

Zartfaseriges Pflanzenproteinschnitzel in feiner Filetstruktur, auf Basis von Weizen-, Soja- und Erbsenprotein gefüllt mit pflanzlichem Aufschnitt, Gruyère

31.00

Babybel Kikiriki Los

Zartfaseriges Pflanzenproteinschnitzel in feiner Filetstruktur, auf Basis von Weizen-, Soja- und Erbsenprotein gefüllt mit pflanzlichem Aufschnitt, veganem Babybel

32.00

Cheddar Moo Los

Kräftiges, bissfestes Weizenproteinschnitzel in Steakstruktur gefüllt mit pflanzlichem Aufschnitt, veganem Cheddar-Käse

34.00

Berg Moo Los

Kräftiges, bissfestes Weizenproteinschnitzel in Steakstruktur gefüllt mit pflanzlichem Aufschnitt, Bergkäse

33.00

Ofen-Brät

Fein emulgierte Masse aus Erbsenprotein gefüllt mit pflanzlichem Aufschnitt, Appenzeller Käse

31.00

Vegi Hackbraten

Saftig-würziger veganer Hackbraten aus Bio-Dinkel-Eiweiss und Soja Gehacktes gefüllt mit pflanzlichem Aufschnitt, Raclette, Gruyère

31.00

Tofu

Geräucherte Bio Tofuscheiben gefüllt mit pflanzlichem Aufschnitt, Raclette, Gruyère

31.00

Fleischlose Gerichte

Paniertes Vegi Schnitzel aus Pflanzenprotein (2 Stk.)

24.50

Paniertes mini Vegi Schnitzel aus Pflanzenprotein (1 Stk.) 

19.50

Käsespätzli mit Röstzwiebeln

23.50

Trudy's Tomatennudeln

22.50

Nudeln mit Tomatensauce, Gemüse und Champignons

Gemüserösti mit Käse überbacken

23.50

Gemüseteller mit Süsskartoffel Pommes frites

26.50

 Diese Gerichte sind auf Anfrage auch vegan erhältlich.

Kinderkarte

Kleiner Menü Salat	7.00
Beilage Pommes frites	7.00
Portion Pommes frites	8.50
Beilage Spätzli	8.00
Beilage Nudeln mit Tomatensauce	7.50

1 Kinder Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites 15.50

1 Kinder Wienerschnitzel (Kalb) mit Pommes frites 21.50

1 Kinder Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln 15.50

1 Kinder Kalbsrahmschnitzel mit Nudeln 21.50

Pouletbrust-Knusperli (Chicken Nuggets) mit Pommes frites 15.50

Änderung zu Rösti +3.50

Desserts

Glace-Sorten:

Vanille, Kaffee, Schokolade, Zitronen, Mango	Pro Kugel 5.50
Schlagrahm	1.50
Schokoladensauce	2.50



Mineral- und Tafelgetränke

Flaschen

Eptinger Mineral	33 cl	5.00
mit/ohne Kohlensäure	100 cl	11.50
Hahnenwasser	Pro dl	0.70
Rivella rot / blau	33 cl	5.30
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33 cl	5.30
Pepita Orange, Pepita Grapefruit	33 cl	5.30
Phils Bio Eistee Früchte/Kräuter	33 cl	6.20
Möhl Apfelschorle	33 cl	5.30
Möhlssaft trüb mit 4.0% Alkohol / ohne Alkohol	50 cl	8.00

Bier (Brauerei Erusbacher und Paul)

Vom Fass:

Bier Paul Lager 4.9%	Herrgöttli	20 cl	4.70
auch Erusbacher Urtyp genannt	Stange	30 cl	5.70
	Grosses	50 cl	8.60

Flaschen

Bier Paul 08 Weizenbier 5.2%	50 cl	9.00
Bier Paul 02 Schwarzbier naturtrüb 5.0%	33 cl	6.70
Bier Paul 10 India Pale Ale 5.0%	33 cl	6.70
Erusbacher Bräu: Das Ohni <0.5% vol.	33 cl	6.50

Aperitif mit Alkohol

El Tony Turbo Mate	4cl Vodka mit 33cl Mate Tee kalt, leicht gesüsst	15.00
Aperol Spritz	4cl Aperol, Prosecco, Soda	12.50
Campari Spritz	4cl Campari, Prosecco, Soda	12.50
Wild Berry Spritz	1dl Lillet Rosé, Prosecco, Soda, Waldbeeren	13.50
Lillet Spritz	1dl Lillet Rosé, Tonic	12.50
Limoncello Spritz	4cl Limoncello, Limettensaft, Prosecco, Soda	12.50
Hugo	Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze	12.50
Moscow Mule	4cl Vodka, Limette, Ginger Beer, Minze	16.00
London Mule	4cl Gin, Limette, Ginger Beer, Minze	16.00
Dark, Stormy	4cl Havanna Club Rum, Limette, Ginger Beer, Minze	16.00
Gespritzter Weisswein süss/sauer	1dl Weisswein mit Soda/Citro	10.50
Campari Soda	4cl Campari mit Soda	10.00
Campari Orange	4cl Campari mit Orangensaft	12.00
Cuba Libre	4cl Havanna Club Rum mit Cola und Limette	16.00
Negroni	2cl Gin, 2cl Campari, 2cl roter Wermut	14.50

Aperitif ohne Alkohol

Thomas Henry Spicy Ginger	20cl	6.00
El Tony Mate	33cl Mate Tee kalt, leicht gesüsst	6.00
Virgin Aperol Spritz	Blutorangensirup, alkoholfreier Rosé Sekt, Soda	9.50
Virgin Hugo	Holunderblütensirup, alkoholfreier Rosé Sekt, Soda, Minze	9.50
Virgin Rosé Sekt	1dl alkoholfreier Rosé Sekt	7.00
Virgin Wildberry Spritz	1dl alkoholfreier Rosé Sekt mit Waldbeeren	8.50

Weine im Offenausschank

Schaumwein

Prosecco IL Colle Extra dry	10 cl	9.00
Traubensorte: Glera (Prosecco)		
Weingut: IL Colle, Italien, Venedig		11.5%
Geschmack: aromatisch, fruchtig, lebendig, frisch		vol.
Ausbau: Stahltank		

Weissweine

Hauswein: Stadt Zürich Räuschling	10 cl	9.00
Traubensorte: Räuschling		
Weingut: Landolt, Stadt Zürich		
Geschmack: Im Bouquet dezente Blütenaromen mit frischen Zitrusnoten. Am Gaumen kräftig, mit guter Säurestruktur.		12.5% vol.
Ausbau: Stahltank		

Züribieter Cuvée weiss	10 cl	8.00
Traubensorte: Riesling-Silvaner, Pinot Gris, Blanc de noir		
Weingut: Landolt, Kanton Zürich		
Geschmack: Süssliche Fruchtaromen, lebendig, frisch. Am Gaumen rund, fruchtig, und fein.		12.5% vol.
Ausbau: Stahltank		

Riesling Einspuktnull trocken	10 cl	7.50
Traubensorte: Riesling		
Weingut: Alexander Loersch, Deutschland, Pfalz		
Geschmack: frisch, fruchtig, herb, mit moderatem Alkoholgehalt.		11.5% vol.
Ausbau: Stahltank		

Weine im Offenausschank

Roséwein

Zürbieter Rosé Schiterberg AOC	10 cl	7.50
Traubensorte: Pinot Noir		
Weingut: Landolt, Schweiz, Zürcher Weinland		12.5%
Geschmack: frisch, fruchtig, elegant		vol.
Ausbau: Stahltank		

Rotweine

Hauswein: Colossal Reserva	10 cl	8.50
Traubensorte: Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet, Tinta Roriz		
Weingut: Casa Santos Lima, Portugal, 40km nördlich von Lissabon		14% vol.
Geschmack: reiffruchtig, pfeffrig, strukturiert, saftig		
Ausbau: 8 Monate Barrique		

Zürbieter Cuvée rot AOC	10 cl	7.50
Traubensorte: Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Dornfelder		
Weingut: Landolt, Schweiz, Zürcher Weinland		13.5%
Geschmack: fruchtig, würzig, vollmundig		vol.
Ausbau: Barrique und Stahltank		

Monatswein

Frag uns danach

Warme Getränke

Kaffee

Kaffee / Espresso	5.00
Milchkaffee	5.70
Cappuccino	6.50
Doppelter Espresso	6.70
Latte Macchiato	7.30
Coretto Grappa	8.50
Kaffee fertig / Kaffee Luz	8.90

Sirocco Bio Tee 4 dl 6.00

Premium Tee in Spitzenqualität. Die Sirocco-Tees stammen ausschliesslich aus kontrolliertem biologischem Anbau. Die edlen Teebeutel sind handgefertigt und biologisch abbaubar.

Ceylon Sunrise (Bio English Breakfast)

Japanese Sencha (Japanischer Bio Grüntee)

Rooibos Tangerine (Bio Rooibostee mit Mandarine)

Camomile Orange Blossoms (Bio Kamillentee mit Orangenblüten)

Moroccan Mint (Marokkanischer Bio Pfefferminztee)

Piz Palü (Schweizer Bio Kräutertee)

Verbena (Bio Verveine/Eisenkraut)

Red Kiss (Bio Früchtetee)

Black Chai (Bio Schwarztee mit Gewürzen)

Ginger Lemon Dream (Bio Kräutertee mit Zitronengras und Ingwer)

Apfelpunsch	2 dl	4.00
-------------	------	------

Heisses Wasser	2 dl	2.00
----------------	------	------

Spirituosen

Liköre / Aperitif

Martini Bianco 15% vol.	4 cl	9.00
Frangelico (Haselnuss-Likör) 20% vol.	2 cl	6.00
Braulio 21% vol.	4 cl	8.50
Averna 29% vol.	4 cl	8.50
Berliner Luft 18% vol.	4 cl	8.50
Limoncello 25% vol.	4 cl	8.50
Appenzeller Alpenbitter 29% vol.	4 cl	8.50
Amaretto 28% vol.	4 cl	10.00
Baileys 17% vol.	4 cl	10.50

Regionale Spirituosen

Vom Brändli Obst- und Weinbau, Au Wädenswil

Fruchtbrände

Traubenbrand 42% vol.	2 cl	10.50
Vieille Prune 42% vol.	2 cl	10.50
Aprikosen 42% vol.	2 cl	9.50

„Nüssli“ - Shot

Euse Huustrunk
Warmer Haselnusslikör mit Schlagrahm
CHF 7.50

Obstbrände

Kernobst 40% vol.	2 cl	8.50
Kirsch 40% vol.	2 cl	8.50
Zwetschgen 40% vol.	2 cl	8.50
Williams 40% vol.	2 cl	8.50

Cognac

Rémy Martin 40% vol.	2 cl	12.50
-----------------------------	------	-------

Grappa

Brunello 41% vol.	2 cl	10.50
Moscato 41% vol.	2 cl	9.50
Amarone 41% vol.	2 cl	12.50
Roccanivo 43% vol.	2 cl	18.50

Whisky

Ballantine's 40% vol.	4 cl	9.50
Macallen malt (mind. 12 Jahre) 40% vol.	4 cl	21.00

Vodka

Absolut Vodka 40% vol.	4 cl	10.00
-------------------------------	------	-------

Rum

Havana Club 40% vol.	4 cl	11.50
-----------------------------	------	-------

Gin

Bombay's Gin Tonic 40% vol.	4 cl	15.50
------------------------------------	------	-------

Abweichungen bei % vol. können auftreten