

Das kleine Beizli in dem man sich DU sagen kann!

Herzlich willkommen im Gertrudhof. Wir freuen uns, dass du da bist und möchten dir bereits jetzt für deinen Besuch danken. Für Feedbacks stehen wir gerne persönlich oder unter bestellung@gertrudhof.ch zur Verfügung. Achtung, die Mails werden max. einmal täglich gelesen.

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

Zur Angebotskarte:

Gelbe Seiten – Essensangebot
Weisse Seiten – Getränkeangebot
Lachsfarbige Seiten – Flaschenweine

 Diese Gerichte sind auf Verlangen auch vegan erhältlich.

Fast alle Gerichte sind auch glutenfrei erhältlich.
Spuren von Weizen sind jedoch möglich.

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 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 dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Vorspeisen und kalte Gerichte

	Vorspeise	Hauptgang
Tagessuppe	9.50	
Trudysalat Renner	12.50	
Blattsalat mit Ei, Speck, Kernen und Nüssen		
Grüner Salat 	9.50	
Blattsalat mit Kernen und Nüssen		
Gemischter Salat 	11.50	
Mit Kernen und Nüssen		
Crispy Chicken Salat	15.50	25.50
Gebackene Pouletbrust-Knusperli auf Salatteller		
Jäger Salat	15.50	25.50
Speck, Champignons auf Salatteller		
Champion Salat	16.50	26.50
Gebratene Pouletbruststreifen, Champignons auf Salatteller		
Wurst-Käsesalat garniert	16.50	22.50
Mit saisonalen Salaten		
Wurstsalat garniert	14.50	20.50
Mit saisonalen Salaten		
Grosser Salatteller		21.50
Mit saisonalen Salaten und gekochtem Ei		
Gertrudteller		23.50
Vorderschinken, Salami, Rohschinken, Mostbröckli & zweierlei Käse		

Wähle zwischen:

Hausgemachte französische Salatsauce
oder
hausgemachte italienische Salatsauce 

Cordon bleu Festival

Alle Cordon bleus sind exkl. Beilagen. Gewichtsangabe ohne Füllung und Panade.	Mini ca. 100g	Normal ca. 170g	Mega ca. 340g
Original Schwein	23.00	28.00	46.00
Original Kalb Vorderschinken, Gruyère & Raclette	36.00	41.00	64.00
Knobli Schwein	23.50	28.50	46.50
Knobli Kalb Vorderschinken, Knoblauch & Raclette	36.50	41.50	64.50
Gorgi Schwein	23.50	28.50	46.50
Gorgi Kalb Vorderschinken & Gorgonzola	36.50	41.50	64.50
Glarner Schwein	24.50	29.50	47.50
Glarner Kalb Vorderschinken, Maggi, Schabziger & Raclette	37.50	42.50	65.50
Taleggio Schwein	24.50	29.50	47.50
Taleggio Kalb Vorderschinken & Taleggio	37.50	42.50	65.50
Berner Schwein	25.50	30.50	48.50
Berner Kalb Vorderschinken, Speck, Röstzwiebeln & Raclette	38.50	43.50	66.50
Toscana Schwein	26.00	31.00	49.00
Toscana Kalb Salami, Knoblauch, Basilikum, Dörrtomaten & Raclette	39.00	44.00	67.00
Scharfer Ernesto Schwein	27.50	32.50	50.50
Scharfer Ernesto Kalb Vorderschinken, Salami, Speck, Röstzwiebeln, Appenzeller Käse, scharfe grüne Ernesto-Chili - Sauce über das Cordon bleu nappiert	40.50	45.50	68.50

Cordon bleu Festival

	Mini	Normal	Mega
Alle Cordon bleus sind exkl. Beilagen. Gewichtsangabe ohne Füllung und Panade.	ca. 100g	ca. 170g	ca. 340g
Luzerner Schwein	26.50	31.50	49.50
Luzerner Kalb Vorderschinken, Brätkügeli, Luzerner Rahmkäse	39.50	44.50	67.50
Scharfer Sascha Schwein	26.00	31.00	49.00
Scharfer Sascha Kalb Vorderschinken, Gruyère & rote Sascha-Sauce (Knoblauch, Basilikum, Senf, Sambal Oelek, rote Peperoncini)	39.00	44.00	67.00
Dijon Schwein	26.00	31.00	49.00
Dijon Kalb Vorderschinken, Knoblauch, Dijon Senf & Brie	39.00	44.00	67.00
Entlebucher Schwein	26.00	31.00	49.00
Entlebucher Kalb Speck, in Rotwein eingelegte Dörripflaumen & Bergkäse	39.00	44.00	67.00
Florentiner Schwein	26.00	31.00	49.00
Florentiner Kalb Vorderschinken, Spinat, Brie & Raclette	39.00	44.00	67.00
Appenzeller Schwein	26.50	31.50	49.50
Appenzeller Kalb Rinds-Mostbröckli & Appenzeller Käse	39.50	44.50	67.50
Mir isch glich Schwein	26.50	31.50	49.50
Mir isch glich Kalb Vorderschinken, Knoblauch, Basilikum, Senf, Dörrotomaten, Speck, Röstzwiebeln & Rahmkäse	39.50	44.50	67.50
Funghi Schwein	26.00	31.00	49.00
Funghi Kalb Vorderschinken, Champignons & Taleggio	39.00	44.00	67.00

Cordon bleu Festival

Alle Cordon bleus sind exkl. Beilagen. Gewichtsangabe ohne Füllung und Panade.	Mini ca. 100g	Normal ca. 170g	Mega ca. 340g
Feigen Schwein	27.50	32.50	50.50
Feigen Kalb Rinds-Mostbröckli, Feigensenf, getrocknete Feigen & Taleggio	40.50	45.50	68.50
Trüffel Schwein	33.50	38.50	61.00
Trüffel Kalb Rohschinken, Trüffelpaste & Trüffelbrie (Tartufo bianchetto)	43.50	48.00	73.00
Bündner Schwein	27.50	32.50	50.50
Bündner Kalb Rohschinken, Speck & Bergkäse	40.50	45.50	68.50
Määäh Schwein	28.50	33.50	51.50
Määäh Kalb Feigensenf, Rohschinken, Schafschäsli aus Beromünster & Nüsse	41.50	46.50	69.50
Wurst Käse Schwein	27.50	32.50	50.50
Wurst Käse Kalb Vorderschinken, Dijon Senf, Cervelat, Gruyère & Röstzwiebeln	40.50	45.50	68.50
Quattro Formaggi Schwein	26.00	31.00	49.00
Quattro Formaggi Kalb Vorderschinken, Salami, Raclette, Taleggio, Brie & Gorgonzola	39.00	44.00	67.00
Griechen Schwein	27.50	32.50	50.50
Griechen Kalb Rinds-Mostbröckli, schwarze Oliven, Dörrtomaten & Fetakäse (Schaf- und Ziegenmilch)	40.50	45.50	68.50
Hawai Schwein	27.50	32.50	50.50
Hawai Kalb Vorderschinken, Speck, süss-saure Ananas, Rahmkäse	40.50	45.50	68.50
Gärtner Schwein	26.00	31.00	49.00
Gärtner Kalb Salami, Gemüse, Nüsse & Bergkäse	39.00	44.00	67.00

Warme Gerichte

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 Kalbgeschnetzeltes mit Champignonsrahmsauce	34.00
Trudyrösti	25.50
Mit Vorderschinken, Speckwürfeli, Zwiebeln, Raclette & Spiegelei	



Beilagen (exkl.)

Beilage Pommes frites	7.00
Portion Pommes frites	8.50
Süsskartoffel Pommes frites	9.00
Rösti 	9.00
Nüdeli mit Butter	6.00
Nüdeli mit Tomatensauce	7.50
Nüdeli 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	12.50

Vegetarische Cordon bleu

Getreide Cordon bleu	27.50
Dinkelschnitzel gefüllt mit Basilikum, Dörrotomaten, Brie & Raclette	
Gruyère Cordon bleu	30.50
Vegi-Poulet (Pflanzenprotein) gefüllt mit Vegi-Schinken & Gruyère	
Rindlos Cordon bleu 	33.00
Vegi-Rindsschnitzel (Weizenprotein) gefüllt mit Vegi-Trockenfleisch & veganem Cheddar-Käse	
Fleischkäselos Cordon bleu	31.00
Vegi-Fleischkäse (Erbsenprotein) gefüllt mit Vegi-Specktranchen & Appenzeller Käse	
Pouletlos Cordon bleu 	36.00
Vegi-Poulet (Pflanzenprotein) gefüllt mit Vegi-Schinken & veganem Brie	

Fleischlose Gerichte

Vegi Schnitzel paniert (2 Stück) 	24.50
Mini Vegi Schnitzel paniert 	19.50
Käsespätzli mit Röstzwiebeln	23.50
Trudy's Tomatennüdeli	22.50
Nüdeli 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.

Mineral- und Tafelgetränke

Flaschen

Eptinger Mineral	33cl	5.00
mit/ohne Kohlensäure	50cl	6.50
	100cl	11.50
Hahnenwasser	Pro dl	0.70
Rivella rot / blau	33 cl	5.20
Pepita Cola, Pepita Cola Zero	33 cl	5.20
Pepita Orange, Pepita Grapefruit	33 cl	5.20
Phils Bio Eistee Früchte/Kräuter	33 cl	6.00
Phils Bio Eistee Grüntee/Apfel	33 cl	6.00
Möhl Apfelshorley	33 cl	5.20
Möhlssaft trüb mit 4.0% Alkohol / ohne Alkohol	50 cl	7.50

Bier (Brauerei Erusbacher und Paul)

Vom Fass:

Bier Paul Lager 4.9%	Hergöttli	20 cl	4.50
	Stange	30 cl	5.30
	Grosses	50 cl	8.20

Flaschen

Bier Paul 08 Weizenbier 5.2%	50 cl	8.60
Bier Paul 02 Schwarzbier naturtrüb 5.0%	33 cl	6.50
Bier Paul 10 India Pale Ale 5.0%	33 cl	6.50
Erusbacher Bräu: Das Ohni <0.5% vol.	33 cl	6.00

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
Lillet Spritz	1dl Lillet rosé, Tonic, Waldbeeren	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	15.00
London Mule	4cl Gin, Limette, Ginger Beer, Minze	15.00
Dark & Stormy	4cl Havanna Club Rum, Limette, Ginger Beer, Minze	15.00
Gespritzter Weisswein süss/sauer	1dl Weisswein mit Soda/Citro	9.00
Campari Soda	4cl Campari mit Soda	10.00
Campari Orange	4cl Campari mit Orangensaft	12.00
Martini Bianco	4cl Martini mit Zitronenschnitz	8.00
Cuba Libre	4cl Havanna Club Rum mit Cola und Limette	15.00

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 Schaumwein, Soda	9.50
Virgin Hugo	Holunderblütensirup, alkoholfreier Schaumwein, Soda, Minze	9.50
Virgin Schaumwein	1dl alkoholfreier Schaumwein	7.00

Weine im Offenausschank

Schaumwein

Prosecco IL Colle Extra dry	10 cl	8.50
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	8.00
Traubensorte: Räuschling		
Weingut: Weingut Landolt, Stadt Zürich		12.0%
Geschmack: Im Bouquet dezente Blütenaromen mit frischen Zitrusnoten. Am Gaumen kräftig, mit guter Säurestruktur.		vol.
Ausbau: Stahltank		

Blauburgunder 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

Zürbieter Rosé Schiterberg AOC 10 cl 7.00

Traubensorte: Pinot Noir

Weingut: Landolt, Schweiz, Zürcher Weinland 12.5%

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

Zürbieter Cuvée rot AOC 10 cl 7.00

Traubensorte: Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Dornfelder

Weingut: Landolt, Schweiz, Zürcher Weinland 13.5%

Geschmack: fruchtig, würzig, vollmundig vol.

Ausbau: Barrique und Stahltank

Monatswein Frage uns danach

Warme Getränke

Kaffee

Kaffee / Espresso	4.70
Milchkaffee	5.30
Cappuccino	6.00
Doppelter Espresso	6.20
Latte Macchiato	6.80
Coretta Grappa	8.00
Kaffee fertig / Kaffee Luz	8.50

<u>Sirocco Bio Tee</u>	2 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 Minztee)

Piz Palü (Schweizer Bio Kräutertee)

Verbena (Bio Verveinetee)

Red Kiss (Bio Früchtete)

Black Chai (Bio Schwarztee mit Gewürzen)

Ginger Lemon Dream (Bio Kräutertee mit Zitronengras und Ingwer)

White Peach (Weisser Bio Tee mit Pfirsicharoma)

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

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

Spirituosen

Liköre / Aperitif

Martini Bianco	4 cl	8.00
Frangelico (Haselnuss-Likör)	2 cl	6.00
Röteli	4 cl	8.00
Braulio	4 cl	8.00
Averna	4 cl	8.00
Berliner Luft	4 cl	8.00
Limoncello	4 cl	8.00
Appenzeller Alpenbitter	4 cl	8.00
Ramazotti	4 cl	8.00
Jägermeister	4 cl	8.00
Amaretto	4 cl	10.00

„Nüssli“ - Shot

Euse Huustrunk

Warmer Haselnusslikör mit Schlagrahm

CHF 6.50

Obstbrände

Kernobst	2 cl	8.00
Pflümli	2 cl	8.00
Kirsch	2 cl	8.00
Zwetschgen	2 cl	8.00
Kräuter	2 cl	8.00
Williams	2 cl	8.00
Vieille Prune	2 cl	9.50

Cognac

Rémy Martin	2 cl	10.00
--------------------	------	-------

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	9.00
Chivas Regal (mind. 12 Jahre)	4 cl	9.50
Macallen malt (mind. 12 Jahre)	4 cl	16.00

Vodka

Absolut Vodka	4 cl	10.00
----------------------	------	-------

Rum

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

Gin

Bombay's Gin Tonic	4 cl	15.00
---------------------------	------	-------