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@gertrudhof.ch zur Verfügung. Tisch-Reservationen 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

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.

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)
Feiertage (ausser Montag): 17.30-23.00
Speziell: 24/25/26 Dezember geschlossen.
Ansonsten haben wir keine Betriebsferien

Alle aufgeführten Preise sind in CHF inkl. MwSt.

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, Zürich. Die Kälber und Rinder stammen ausschliesslich aus der Region Zürich, so auch das Mostbröckli und der Schinken. Das Fleisch ist Culinarium zertifiziert.

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 bei unseren Mitarbeitenden.
Fast alle Gerichte sind glutenfrei erhältlich (ausgenommen panierte Vegi-Gerichte). Eine 100%ige Garantie für die vollständige Allergenfreiheit können wir nicht gewähren. Für eine glutenfreie, laktosefreie oder vegane Zubereitung berechnen wir für den Mehraufwand CHF 3.50 Aufpreis. Frittierte Speisen wie Pommes frites sind nicht als glutenfrei erhältlich, da das verwendete Frittieröl nicht ausschliesslich für glutenfreie Produkte verwendet wird.

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	14.50	
Grüner Salat Blattsalat mit Kernen und Nüssen	10.50	
Gemischter Salat Mit Kernen und Nüssen	12.50	
Crispy Chicken Salat Gebackene Pouletbrust-Knusperli auf Salatteller	16.50	25.50
Jäger Salat Speck, Champignons auf Salatteller	16.50	25.50
Champion Salat Gebratene Pouletbruststreifen, Champignons auf Salatteller	17.50	26.50
Wurst-Käsesalat garniert Mit saisonalen Salaten	17.50	23.50
Wurstsalat garniert Mit saisonalen Salaten	15.50	21.50
Grosser Salatteller Mit saisonalen Salaten und gekochtem Ei		22.50
Gertrudteller Vorderschinken, Salami, Rohschinken, Mostbröckli, zweierlei Käse		23.50

Wähle zwischen:

Hausgemachter französischer Salatsauce
oder
Hausgemachter italienischer Salatsauce

Cordon bleu Festival

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

Schwein mini ca. 100g	28.50	**Kalb** mini ca. 100g	41.50
Schwein normal ca. 170g	33.50	**Kalb** normal ca. 170g	46.50
Schwein mega ca. 340g	51.50	**Kalb** mega ca. 340g	69.50

Original	Vorderschinken, Gruyère, Raclette
Knobli	Vorderschinken, Knoblauchpaste, Raclette
Glarner	Vorderschinken, Maggi, Schabziger, Raclette
Berner	Vorderschinken, Speck, Röstzwiebeln, Raclette
Dijon	Vorderschinken, Knoblauch, Senf, Camembert
Gorgi	Vorderschinken, Gorgonzola
Luzerner	Vorderschinken, Brätkügeli, Luzerner Rahmkäse
Schaaf	Vorderschinken, Schafschäsli aus Beromünster
Scharfes Mutschli 🌶	Rinds-Mostbröckli, Chili-Mutschli
Scharfer Sascha 🌶🌶	Vorderschinken, Gruyère, Sascha-Chili-Sauce (Knoblauch, Basilikum, Senf, Sambal Oelek, rote Peperoncini)
Scharfer Ratschi 🌶🌶	Rinds-Salami, Chili-Mutschli, Ratschi-Chili-Sauce (rote Chilis, Pfeffer, Mango Chutney, Koriander, Kümmel, Ingwer)
Scharfer Ernesto 🌶🌶🌶	Vorderschinken, Rinds-Salami, Speck, Röstzwiebeln, Chili-Mutschli, scharfe Ernesto-Chili-Sauce separat (grüne Chilis, Ingwer, Zitronensaft, Knoblauch, Minze)

Cordon bleu Festival

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

Schwein mini ca. 100g	28.50	**Kalb** mini ca. 100g	41.50
Schwein normal ca. 170g	33.50	**Kalb** normal ca. 170g	46.50
Schwein mega ca. 340g	51.50	**Kalb** mega ca. 340g	69.50

Entlebucher	Speck, in Rotwein eingelegte Dörrpflaumen, Bergkäse
Florentin	Vorderschinken, Spinat, Camembert, Raclette
Appenzeller	Rinds-Mostbröckli, Appenzeller Käse
Toskana	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, Camembert, Gorgonzola
Metzger	Vorderschinken, Brätkügeli, Cervelat, Camembert
Pilz	Vorderschinken, Steinpilze, Champignons, Rahmkäse, Gorgonzola

Cordon bleu Festival

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

Schwein mini ca. 100g	28.50	**Kalb** mini ca. 100g	41.50
Schwein normal ca. 170g	33.50	**Kalb** normal ca. 170g	46.50
Schwein mega ca. 340g	51.50	**Kalb** mega ca. 340g	69.50

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 Dörrpflaumen, getrocknete Feigen, kandierte Ananas, Taleggio
Bündner	Rohschinken, Speck, Bergkäse
Förster	Vorderschinken, Speck, Champignons, Croutons, Rahmkäse, separat Preiselbeeren
Salami	Rinds-Salami, Oliven, Bergkäse
Mir isch glich	Vorderschinken, Knoblauch, Basilikum, Senf, Dörrtomaten, Speck, Röstzwiebeln, Rahmkäse
Mediterran	Vorderschinken, Basilikum, Sardellen, Nüsse, Dörrtomaten, Camembert, Taleggio

Zusätzliches:

Bratensauce	3.00	Preiselbeeren	3.50
Rahmsauce	3.50	Sascha-Chili-Sauce 🌶🌶	1.50
Champignon-Rahmsauce	4.50	Ratschi-Chili-Sauce 🌶🌶	1.50
Pro Änderung der Bestellung	1.50	Ernesto-Chili-Sauce 🌶🌶🌶	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 Champignon-Rahmsauce	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	10.50
Gemischter Salat mit Kernen und Nüssen	12.50
Trudysalat Blattsalat mit Ei, Speck, Kernen und Nüssen	14.50

Vegetarische Seitan Cordon bleus

Seitan ist ein pflanzlicher Fleischersatz aus Weizeneiweiss, herzhaft gewürzt und reich an Protein. 28.50 exkl. Beilage.

Seitan Classic	Raclette, Gruyère
Seitan Toskana	Basilikum, Dörrtomaten, Raclette
Seitan Fungi	Champignons, Taleggio
Seitan Knobli	Knoblauchpaste, Raclette
Seitan Hawai	süss-saure kandierte Ananas, Rahmkäse
Seitan Feigen	Feigensenf, getrocknete Feigen, Taleggio
Seitan Spicy 🌶🌶	scharfe Chili-Sauce (Chilis, Pfeffer, Mango Chutney, Koriander, Kümmel, Ingwer), Chili-Mutschli
Seitan Glarner	Maggi, Schabziger, Raclette
Seitan Dijon	Knoblauchpaste, Senf, Camembert
Seitan Florentin	Spinat, Camembert, Raclette
Seitan Schaaf	Schafschäsli aus Beromünster
Seitan Quattro Formaggi	Raclette, Taleggio, Camembert, Gorgonzola
Seitan Trüffel +5.50	Trüffelpaste, Trüffelbrie (Tartufo bianchetto)
Seitan Pilz	Steinpilze, Champignons, Rahmkäse, Gorgonzola
Seitan Mutschli	Chili-Mutschli

Vegetarische Cordon bleus

Gruyère Kikiriki Los 31.00
Zartfaseriges Pflanzenproteinschnitzel in feiner Filetstruktur, auf Basis von Weizen-, Soja- und Erbsenprotein gefüllt mit pflanzlichem Aufschnitt, Gruyère

Babybel Kikiriki Los 32.00
Zartfaseriges Pflanzenproteinschnitzel in feiner Filetstruktur, auf Basis von Weizen-, Soja- und Erbsenprotein gefüllt mit pflanzlichem Aufschnitt, veganem Babybel

Cheddar Moo Los 34.00
Kräftiges, bissfestes Weizenproteinschnitzel in Steakstruktur gefüllt mit pflanzlichem Aufschnitt, veganem Cheddar-Käse

Berg Moo Los 33.00
Kräftiges, bissfestes Weizenproteinschnitzel in Steakstruktur gefüllt mit pflanzlichem Aufschnitt, Bergkäse

Fleischlose Gerichte

Paniertes Vegi Schnitzel aus Weizenprotein (2 Stk.) 24.50
Paniertes mini Vegi Schnitzel aus Weizenprotein (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

Auf Wunsch 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:	Pro Kugel
Vanille, Schokolade, Zitronen, Mango	5.50
Schlagrahm	1.50
Schokoladensauce	2.50



Mineral- und Tafelgetränke

Flaschen			
Eptinger Mineral Wasser		33 cl	5.00
mit/ohne Kohlensäure		100 cl	11.50
Hahnenwasser		Pro dl	0.70
Rivella rot, Rivella blau (zero)		33 cl	5.30
Coca-Cola, Coca-Cola Zero		33 cl	5.30
Pepita Orange, Pepita Grapefruit, Pepita Citro		33 cl	5.30
Möhl Apfelschorle		33 cl	5.30
Möhlsaft trüb mit 4.0% Alkohol / ohne Alkohol		50 cl	8.00
Offenausschank			
Classic – Passionsfrucht Eistee		45 cl	7.20
Rooibos Ingwer Eistee		45 cl	7.20

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 Aperol, Prosecco, Soda	12.50
Campari Spritz Campari, Prosecco, Soda	12.50
Wild Berry Spritz Lillet Rosé, Prosecco, Soda, Waldbeeren	13.50
Lillet Spritz Lillet Rosé, Tonic	12.50
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Limettensaft, Soda	12.50
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze	12.50
Moscow Mule Vodka, Limette, Ginger Beer, Minze	16.00
London Mule Gin, Limette, Ginger Beer, Minze	16.00
Dark, Stormy Havanna Club Rum, Limette, Ginger Beer, Minze	16.00
Cuba Libre Havanna Club Rum mit Cola und Limette	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
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 Wildberry Spritz alkoholfreier Rosé Sekt mit Waldbeeren	8.50
Virgin Hugo Holunderblütensirup, alkoholfreier Rosé Sekt, Soda, Minze	9.50
Virgin Rosé Sekt 1dl alkoholfreier Rosé Sekt	7.00

Weine im Offenausschank

Schaumwein

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

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.
Ausbau: Stahltank
12.5% vol.

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.
Ausbau: Stahltank
12.5% vol.

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

Weine im Offenausschank

Roséwein

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

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