

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.

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	
Nüsslisalat	14.50	
Mit Ei, Speck, Kernen und Nüssen		
Trudysalat	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
Speckwürfeli, 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:

Hausgemachter französischer Salatsauce
oder
hausgemachter italienischer Salatsauce 

Cordon bleu Festival

	Mini	Normal	Mega
Alle Cordon bleus sind exkl. Beilagen. Gewichtsangabe ohne Füllung und Panade.	ca. 110g Fleisch	ca. 180g Fleisch	ca. 360g Fleisch
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, Speckwürfeli, 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	26.50	31.50	49.50
Scharfer Ernesto Kalb Vorderschinken, Salami, Speckwürfeli, Röstzwiebeln, Appenzeller Käse, scharfe grüne Ernesto-Chili - Sauce über das Cordon bleu nappiert	39.50	44.50	67.50

Cordon bleu Festival

	Mini	Normal	Mega
Alle Cordon bleus sind exkl. Beilagen. Gewichtsangabe ohne Füllung und Panade.	ca. 110g Fleisch	ca. 180g Fleisch	ca. 360g Fleisch
Funghi Schwein	26.00	31.00	49.00
Funghi Kalb	39.00	44.00	67.00
Vorderschinken, Champignons & Taleggio			
Scharfer Sascha Schwein	26.00	31.00	49.00
Scharfer Sascha Kalb	39.00	44.00	67.00
Vorderschinken, Gruyère & rote Sascha-Sauce (Knoblauch, Basilikum, Senf, Sambal Oelek, rote Peperoncini)			
Dijon Schwein	26.00	31.00	49.00
Dijon Kalb	39.00	44.00	67.00
Vorderschinken, Knoblauch, Dijon Senf & Brie			
Entlebucher Schwein	26.00	31.00	49.00
Entlebucher Kalb	39.00	44.00	67.00
Specktranchen, in Rotwein eingelegte Dörripflaumen & Bergkäse			
Florentiner Schwein	26.00	31.00	49.00
Florentiner Kalb	39.00	44.00	67.00
Vorderschinken, Spinat, Brie & Raclette			
Appenzeller Schwein	26.50	31.50	49.50
Appenzeller Kalb	39.50	44.50	67.50
Rinds-Mostbröckli & Appenzellerkäse			
Mir isch glich Schwein	26.50	31.50	49.50
Mir isch glich Kalb	39.50	44.50	67.50
Vorderschinken, Knoblauch, Basilikum, Senf, Dörrotomaten, Speckwürfeli, Röstzwiebeln & Raclette			

Cordon bleu Festival

	Mini	Normal	Mega
Alle Cordon bleus sind exkl. Beilagen. Gewichtsangabe ohne Füllung und Panade.	ca. 110g Fleisch	ca. 180g Fleisch	ca. 360g Fleisch
Feigen Schwein	27.50	32.50	50.50
Feigen Kalb	40.50	45.50	68.50
Rinds-Mostbröckli, Feigensenf, getrocknete Feigen & Taleggio			
Trüffel Schwein	33.50	38.50	61.00
Trüffel Kalb	43.50	48.00	73.00
Rohschinken, Trüffelpaste & Trüffelbrie (Tartufo bianchetto)			
Bündner Schwein	27.50	32.50	50.50
Bündner Kalb	40.50	45.50	68.50
Rohschinken, Specktranchen & Bergkäse			
Geissepeter Schwein	28.50	33.50	51.50
Geissepeter Kalb	41.50	46.50	69.50
Feigensenf, Rohschinken, Florette d'Affinois (Ziegenweickkäse) & Nüsse			
Wurst Käse Schwein	27.50	32.50	50.50
Wurst Käse Kalb	40.50	45.50	68.50
Vorderschinken, Dijon Senf, Cervelat, Gruyère & Röstzwiebeln			
Quattro Formaggi Schwein	26.00	31.00	49.00
Quattro Formaggi Kalb	39.00	44.00	67.00
Vorderschinken, Salami, Raclette, Taleggio, Brie & Goronzola			
Griechen Schwein	27.50	32.50	50.50
Griechen Kalb	40.50	45.50	68.50
Rinds-Mostbröckli, schwarze Oliven, Dörrtomaten & Fetakäse (Schaf- und Ziegenmilch)			
Gärtner Schwein	26.00	31.00	49.00
Gärtner Kalb	39.00	44.00	67.00
Salami, Gemüse, Nüsse & Bergkäse			




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 	8.50
Nüdeli mit Butter	6.00
Nüdeli mit Tomatensauce	7.50
Nüdeli mit Trüffelpaste und Trüffelöl (Tartufo bianchetto)	10.50
Spätzli	8.00
Gemüse	9.50
Grüner Salat 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
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Kernen und Nüssen	14.50
Trudysalat Blattsalat mit Ei, Speck, Kernen und Nüssen	12.50

Vegetarische Cordon bleus

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

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.

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
Zwei Kugeln Moccaglace im Glas mit Schlagrahm	
Meringue mit Schlagrahm	8.50
Meringue mit Vanilleglace & Schlagrahm	11.50
Warmer Schoggikuchen mit Schlagrahm	9.50
Verdauerli 	10.50
Eine Kugel Zitronensorbet mit Vodka	
Vanillita	10.50
Eine Kugel Vanilleglace mit Frangelico (Haselnusslikör)	
Schoggilita	10.50
Eine Kugel Schokoladenglace mit Vieille Prune	
Moccalita	10.50
Eine Kugel Moccaglace mit Baileys	
Glace pro Kugel	4.00
Zitronensorbet, Vanille, Schokolade, Mocca	
Schlagrahmzuschlag	1.50
Extra Schokoladensauce	2.50

Mineral- und Tafelgetränke

Flaschen

Eptinger Mineral	33cl	5.00
mit/ohne Kohlensäure	50cl	6.50
	100cl	12.50
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
Möhsaft 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
Appenzeller Sonnwendig (alkoholfrei)	33 cl	6.00

Aperitif

Martini Bianco	4 cl	8.00
Gespritzter Weisswein süss/sauer		8.50
Campari Soda		10.00
Campari Orange		12.00
Aperol Spritz		12.50
Hugo		12.50

Weine im Offenausschank

Schaumwein

Prosecco Impero brut	10 cl	8.50
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 Zitrusnoten. 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 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

Sirocco Bio Tee 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 Früchtetee)

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
---------------------------	------	-------