

# Restaurant Gertrudhof



Sascha Menzi

Gertrudstrasse 26, 8003 Zürich

Telefon +41 44 451 31 31

[www.gertrudhof.ch](http://www.gertrudhof.ch)

## Öffnungszeiten

	<b>Restaurant</b>	<b>Küche</b>
Montag	Ruhetag	Ruhetag
Dienstag - Freitag	11.00 – 14.00 17.30 – 23.00	11.30 – 13.30 17.30 – 21.30
Samstag	17.00 – 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!**

# Vorspeisen und kalte Gerichte

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Tagessuppe</b>	7.50	
<b>Kleiner Menusalat</b>	6.50	
<b>Grüner Salat</b>	8.00	
<b>Gemischter Salat</b>	9.50	
<b>Trudy Salat</b>	10.50	
Gemischte Körner auf buntem Mischsalat		
<b>Crispy Chicken Salat</b>	15.50	25.50
Pouletbrust-Knusperli auf buntem Mischsalat		
<b>Jäger Salat</b>	15.50	25.50
Speckwürfeli, Champignons & Croûtons auf buntem Mischsalat		
<b>Champion Salat</b>	16.50	26.50
Pouletbruststreifen, Champignons & Croûtons auf buntem Mischsalat		
<b>Grosser Salatteller</b>		19.50
Mit saisonalen Salaten und gekochtem Ei		
<b>Wurstsalat garniert</b>		20.50
Mit saisonalen Salaten		
<b>Wurst-Käsesalat garniert</b>		22.50
Mit saisonalen Salaten		
<b>Gertrudteller</b>		23.50
Vorderschinken, Salami, Rohschinken, Mostbröckli & zweierlei Käse		

# Cordon bleu Festival

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

<b>Mini</b>	<b>Normal</b>	<b>Mega</b>
120g	180g	360g
Fleisch	Fleisch	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 & Appenzeller

**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

<b>1 Schweinsschnitzel paniert</b>	15.50
<b>2 Schweinsschnitzel paniert</b>	21.50
<b>Trudyrösti</b>	23.50
Mit Vorderschinken- & Speckwürfeli, Zwiebeln, Raclettekäse & Spiegelei	
<b>Schweinsrahmschnitzel</b>	23.50
<b>Wienerschnitzel</b>	30.00
<b>Kalbsschnitzel nature</b>	31.50
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b>	32.00

## Fleischlose Gerichte

<b>Vegi – Cordon bleu</b>		25.50
Dinkel Cordon bleu gefüllt mit Basilikum, Dörrotomaten, Brie und Raclette Käse		
<b>Portion Pommes frites</b>	7.50	
<b>Trudy's Tomatennüdeli</b>	20.50	
Nüdeli mit Tomatensauce, Gemüse und Champignons		
<b>Gemüserösti mit Käse überbacken</b>	21.50	
<b>Spinat-Ricotta-Tortellini</b>	22.50	
Mit Gemüsewürfeli und Cherrytomaten		
<b>Gemüseteller mit marktfrischen Gemüsen</b>	23.50	

## Beilagen (exkl.)

<b>Nüdeli</b>	5.50	<b>Kleiner Menusalat</b>	6.50
<b>Pommes frites</b>	6.00	<b>Grüner Salat</b>	8.00
<b>Rösti</b>	7.50	<b>Gemischter Salat</b>	9.50
<b>Tomatennüdeli</b>	7.50	<b>Fitnesssteller</b>	12.50
<b>Gemüse</b>	8.00		

## Für die ganz Kleinen

<b>Kleiner Menusalat</b>	6.50
<b>Portion Pommes frites</b>	7.50
<b>Nüdeli mit Tomatensauce</b>	7.50
<b>1 Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites</b>	14.50
<b>1 Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli</b>	14.50
<b>Pouletbrust-Knusperli mit Pommes frites</b>	14.50
<b>Vanilleglace mit Rahm und Smarties</b>	6.00



## Desserts

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

**„Nüssli“ - Shot**

**Euse Huustrunk**

CHF 6.00

# Mineral- und Tafelgetränke

## Offenausschank

<b>Appenzeller Mineral laut / still</b>	20 cl	3.50
<b>Goba Citro, Goba Cola, Nestea Eistee lemon</b>	50 cl	5.90
<b>Hahnenwasser</b>	20 cl	3.50
	50 cl	4.50
	150 cl	9.00

## Flaschen

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

## Bier

### Vom Fass: Brauerei Uster

<b>Züri-Hell</b>	30 cl	5.00
	50 cl	7.60
<b>Züri-Weizen</b>	30 cl	5.50
	50 cl	8.00

### Flaschen

<b>Züri-Amber</b>	33 cl	6.50
<b>India Pale Ale (IPA)</b>	33 cl	6.50
<b>Usterbräu Spezial dunkel</b>	33 cl	6.50
<b>Appenzeller Sonnwendig (alkoholfrei)</b>	33 cl	5.50



# Apéritifs

<b>Martini bianco</b>	4 cl	6.00
<b>Gespritzter Weisswein</b> süss/sauer		8.50
<b>Campari Soda</b>		8.00
<b>Campari Orange</b>		10.00
<b>Aperol Spritz</b>		12.50
<b>Hugo</b>		12.50

## Weine im Offenausschank

### Schaumwein

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

### Weissweine

<b>Hauswein: Grüner Veltliner</b>	10 cl	7.00
<b>Traubensorte:</b> Grüner Veltliner		
<b>Weingut:</b> Zahel Weingut, Österreich		
<b>Geschmack:</b> Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtige und würzige Elemente im Bouquet. Am Gaumen, frisch und rassig. Knack und saftig im Abgang		12.0%
<b>Ausbau:</b> Stahltank		vol.

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

# 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

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

## Tee

<b>Schwarztee, Pfefferminze, Kamille, Eisenkraut, Fenchel, Grüntee, Lindenblüten, Hagenbutten</b>	4.50
---	------

## Punsch

<b>Apfelpunsch</b>	4.50
--------------------	------

# Spirituosen

## Liköre

<b>Frangelico (Haselnuss-Likör)</b>	2 cl	5.00
<b>Röteli</b>	4 cl	6.00
<b>Appenzeller</b>	4 cl	6.00
<b>Ramazotti</b>	4 cl	6.00
<b>Jägermeister</b>	4 cl	6.00
<b>Fernet Branca</b>	4 cl	6.00
<b>Baileys</b>	4 cl	8.00
<b>Amaretto Disaronna</b>	4 cl	10.00

## Obstbrände

<b>Kernobst</b>	2 cl	5.00
<b>Pflümli</b>	2 cl	5.00
<b>Kirsch</b>	2 cl	5.00
<b>Zwetschgen</b>	2 cl	5.00
<b>Kräuter</b>	2 cl	5.00
<b>Williams</b>	2 cl	7.50
<b>Vieille Prune</b>	2 cl	8.00

## Cognac

<b>Rémy Martin</b>	2 cl	9.00
--------------------	------	------

## Grappa

<b>Brunello</b>	2 cl	9.00
<b>Moscato</b>	2 cl	9.50
<b>Amarone</b>	2 cl	10.50
<b>Roccanivo</b>	2 cl	14.50

## Whisky

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

## Vodka

<b>Absolut Vodka</b>	4 cl	8.00
----------------------	------	------

## Rum

<b>Havana Club</b>	4 cl	10.00
--------------------	------	-------

## Gin

<b>Gordon's Gin</b>	4 cl	8.00
---------------------	------	------

## **Fleischdeklaration**

**Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Ziegler / Hornecker in Zürich. Wir vertreten die gleichen Werte. 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 Hornecker/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.