

Restaurant Gertrudhof



Sascha Menzi

Gertrudstrasse 26, 8003 Zürich

Telefon +41 44 451 31 31

www.gertrudhof.ch

Öffnungszeiten

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

Cordon bleu Festival

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

Mini	Normal	Mega
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, Dörrotomaten, 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

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

Fleischlose Gerichte

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

Beilagen (exkl.)

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

Für die ganz Kleinen

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



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
Moccaglace mit Schlagrahm	
Meringue mit Schlagrahm	8.50
Meringue mit Vanilleglace & Schlagrahm	11.50
Warmer Schoggikuchen mit Schlagrahm	8.50
Verdauerli	8.50
Limettensorbet mit Vodka	
Vanillita	8.50
Vanilleglace mit Frangelico (Haselnusslikör)	
Schoggilita	8.50
Schokoladenglace mit Vieille Prune	
Moccailita	8.50
Moccaglace mit Baileys	
Glace pro Kugel	4.00
Limettensorbet, Vanille, Schokolade, Mocca	
Schlagrahmzuslag	1.50
Extra Schokoladensauce	2.50

„Nüssli“ - Shot

Euse Huustrunk

CHF 6.00

Mineral- und Tafelgetränke

Offenausschank

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

Flaschen

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

Bier

Vom Fass: Brauerei Uster

Züri-Hell	30 cl	5.00
	50 cl	7.60
Züri-Weizen	30 cl	5.50
	50 cl	8.00

Flaschen

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

Apéritifs

Martini bianco	4 cl	6.00
Gespitzter Weisswein süss/sauer		8.50
Campari Soda		8.00
Campari Orange		10.00
Aperol Spritz		12.50
Hugo		12.50

Weine im Offenausschank

Schaumwein

Prosecco Impero brut	10 cl	7.50
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 Zitrus-Noten. 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 Einspuktnull 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 / Weinkarte

Fragen Sie danach

Warme Getränke

Kaffee

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

Tee

Schwarztee, Pfefferminze, Kamille, Eisenkraut, Fenchel, Grüntee, Lindenblüten, Hagenbutten	4.50
---	------

Punsch

Apfelpunsch	4.50
-------------	------

Spirituosen

Liköre

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

Obstbrände

Kernobst	2 cl	5.00
Pflümli	2 cl	5.00
Kirsch	2 cl	5.00
Zwetschgen	2 cl	5.00
Kräuter	2 cl	5.00
Williams	2 cl	7.50
Vieille Prune	2 cl	8.00

Cognac

Rémy Martin	2 cl	9.00
--------------------	------	------

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	8.50
Chivas Regal (12 years)	4 cl	9.50
Macallen malt (12 years)	4 cl	13.00

Vodka

Absolut Vodka	4 cl	8.00
----------------------	------	------

Rum

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

Gin

Gordon's Gin	4 cl	8.00
---------------------	------	------

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 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.