

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\(at\)gertrudhof.ch](mailto:bestellung(at)gertrudhof.ch) zur Verfügung. Achtung, die Mails werden max. einmal täglich gelesen. Tisch-Reservationen nehmen wir per Reservationssystem oder per Telefon entgegen.

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

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

Brot

Unser Brot erhalten wir 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 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.

Fast alle Gerichte, auch panierte Gerichte (ausser Vegi-Cordon bleu's)
sind auch glutenfrei erhältlich. Spuren von Weizen sind jedoch möglich.


Für eine glutenfreie Variante schlagen wir CHF 2.50 für den
Zusatzaufwand drauf.

 Diese Gerichte sind auf Verlangen auch vegan erhältlich.

Vorspeisen und kalte Gerichte

	Vorspeise	Hauptgang
Tagessuppe	9.50	
Trudysalat Renner	13.50	
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	24.00	29.00	47.00
Original Kalb Vorderschinken, Gruyère & Raclette	37.00	42.00	65.00
Knobli Schwein	24.50	29.50	47.50
Knobli Kalb Vorderschinken, Knoblauchpaste & Raclette	37.50	42.50	65.50
Gorgi Schwein	24.50	29.50	47.50
Gorgi Kalb Vorderschinken & Gorgonzola	37.50	42.50	65.50
Glarner Schwein	25.50	30.50	48.50
Glarner Kalb Vorderschinken, Maggi, Schabziger & Raclette	38.50	43.50	66.50
Berner Schwein	26.50	31.50	49.50
Berner Kalb Vorderschinken, Speck, Röstzwiebeln & Raclette	39.50	44.50	67.50
Scharfer Sascha Schwein	27.00	32.00	50.00
Scharfer Sascha Kalb Vorderschinken, Gruyère & rote Sascha-Sauce (Knoblauch, Basilikum, Senf, Sambal Oelek, rote Peperoncini)	40.00	45.00	68.00
Mir isch glich Schwein	27.50	32.50	50.50
Mir isch glich Kalb Vorderschinken, Knoblauch, Basilikum, Senf, Dörrtomaten, Speck, Röstzwiebeln & Rahmkäse	40.50	45.50	68.50
Mediterran Schwein	29.50	34.50	52.50
Mediterran Kalb Vorderschinken, Basilikum, Sardellen, Nüsse, Dörrtomaten, Brie & Taleggio	42.50	47.50	70.50

Cordon bleu Festival

Alle Cordon bleus sind exkl. Beilagen. Gewichtsangabe ohne Füllung und Panade.	Mini ca. 100g	Normal ca. 170g	Mega ca. 340g
Luzerner Schwein	27.50	32.50	50.50
Luzerner Kalb	40.50	45.50	68.50
Vorderschinken, Brätkügeli, Luzerner Rahmkäse			
Scharfer Ernesto Schwein	29.50	34.50	52.50
Scharfer Ernesto Kalb	42.50	47.50	70.50
Vorderschinken, Rinds-Salami, Speck, Röstwiebeln, Appenzeller Käse, scharfe grüne Ernesto-Chili - Sauce über das Cordon bleu nappiert			
Dijon Schwein	27.00	32.00	50.00
Dijon Kalb	40.00	45.00	68.00
Vorderschinken, Knoblauch, Senf & Brie			
Entlebucher Schwein	27.00	32.00	50.00
Entlebucher Kalb	40.00	45.00	68.00
Speck, in Rotwein eingelegte Dörripflaumen & Bergkäse			
Florentiner Schwein	27.00	32.00	50.00
Florentiner Kalb	40.00	45.00	68.00
Vorderschinken, Spinat, Brie & Raclette			
Appenzeller Schwein	27.50	32.50	50.50
Appenzeller Kalb	40.50	45.50	68.50
Rinds-Mostbröckli & Appenzeller Käse			
Toscana Schwein	28.00	33.00	51.00
Toscana Kalb	41.00	46.00	69.00
Rinds-Salami, Knoblauch, Basilikum, Dörrtomaten & Raclette			
Funghi Schwein	27.00	32.00	50.00
Funghi Kalb	40.00	45.00	68.00
Vorderschinken, Champignons & Taleggio			

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	28.50	33.50	51.50
Feigen Kalb	41.50	46.50	69.50
Rinds-Mostbröckli, Feigensenf, getrocknete Feigen & Taleggio			
Trüffel Schwein	34.50	39.50	62.00
Trüffel Kalb	47.50	52.50	80.00
Rohschinken, Trüffelpaste & Trüffelbrie (Tartufo bianchetto)			
Määäh Schwein	29.50	34.50	52.50
Määäh Kalb	42.50	47.50	70.50
Feigensenf, Rohschinken, Schafschäsli aus Beromünster & Nüsse			
Wurst Käse Schwein	28.50	33.50	51.50
Wurst Käse Kalb	41.50	46.50	69.50
Vorderschinken, Dijon Senf, Cervelat, Gruyère & Röstzwiebeln			
Quattro Formaggi Schwein	28.00	33.00	51.00
Quattro Formaggi Kalb	41.00	46.00	69.00
Vorderschinken, Rinds-Salami, Raclette, Taleggio, Brie & Gorgonzola			
Grieche Schwein	28.50	33.50	51.50
Grieche Kalb	41.50	46.50	69.50
Rinds-Mostbröckli, schwarze Oliven, Dörrtomaten & Fetakäse (Schaf- und Ziegenmilch)			
Hawai Schwein	28.50	33.50	51.50
Hawai Kalb	41.50	46.50	69.50
Vorderschinken, Speck, süss-saure kandierte Ananas, Rahmkäse			
Gärtner Schwein	28.00	33.00	51.00
Gärtner Kalb	41.00	46.00	69.00
Rinds-Salami, Gemüse, Nüsse & Bergkäse			

Cordon bleu Festival

Alle Cordon bleus sind exkl. Beilagen. Gewichtsangabe ohne Füllung und Panade.		Mini ca. 100g	Normal ca. 170g	Mega ca. 340g
Taleggio Schwein		25.50	30.50	48.50
Taleggio Kalb		38.50	43.50	66.50
Vorderschinken & Taleggio				
Delizia Schwein		29.50	34.50	52.50
Delizia Kalb		42.50	47.50	70.50
Rinds-Salami, Speck, in Rotwein eingelegte Dörripflaumen, getrocknete Feigen, kandierte Ananas & Taleggio				
Bündner Schwein		28.50	33.50	51.50
Bündner Kalb		41.50	46.50	69.50
Rohschinken, Speck & Bergkäse				
Förster Schwein		31.50	36.50	54.50
Förster Kalb		44.50	49.50	72.50
Vorderschinken, Speck, Champignons, Croutons, Rahmkäse, separat Preiselbeeren				
Salami Schwein		27.50	32.50	50.50
Salami Kalb		40.50	45.50	68.50
Rinds-Salami, Oliven, Bergkäse				
Metzger Schwein		28.50	33.50	51.50
Metzger Kalb		41.50	46.50	69.50
Vorderschinken, Brätkügeli, Cervelat, Brie				

Zusätzliches:

Bratensauce	3.00	Scharfe Sascha Sauce (rot)	1.50
Rahmsauce	3.50	Scharfe Ernesto Sauce (grün)	1.50
Champignons-Rahmsauce	4.50	Preiselbeeren	3.50
		Pro Änderung	Mind. 1.50

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 Kalbsgeschnetzeltes 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	13.50

Spezial Cordon bleus

Speck Seitan

Seitanschnitzel gefüllt mit Speck und Raclette

28.50

Schinken Dinkel

Bio Dinkelschnitzel gefüllt mit Vorderschinken, Champignons, Bergkäse

28.50

Vegetarische Cordon bleus

Getreide Cordon bleu

Bio Dinkelschnitzel gefüllt mit Basilikum, Dörrtomaten, Brie & Raclette

27.50

Gruyère Cordon bleu

Vegi-Poulet (Pflanzenprotein) gefüllt mit Vegi-Schinken & Gruyère

30.50

Rindlos Cordon bleu

Vegi-Rindsschnitzel (Weizenprotein) gefüllt mit Vegi-Trockenfleisch & veganem Cheddar-Käse

33.00

Fleischkäselos Cordon bleu

Vegi-Fleischkäse (Erbseprotein) gefüllt mit Vegi-Specktranchen & Appenzeller Käse

31.00

Pouletlos Cordon bleu

Vegi-Poulet (Pflanzenprotein) gefüllt mit Vegi-Schinken & veganem Brie

36.00

Seitan Cordon bleu Classic

Seitanschnitzel gefüllt mit Gruyère & Raclette

27.50

Seitan Cordon bleu Trüffel

Seitanschnitzel gefüllt mit Trüffelpaste & Trüffelbrie (Tartufo bianchetto)

36.00

Fleischlose Gerichte

Vegi Schnitzel paniert (2 Stück) aus Pflanzenprotein

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.

Kinderkarte

Kleiner Menusalat	7.00
Beilage Pommes frites	7.00
Portion Pommes frites	8.50
Beilage Spätzli	8.00
Nüdeli 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 Nüdeli	15.50
1 Kinder Kalbsrahmschnitzel mit Nüdeli	21.50
Pouletbrust-Knusperli mit Pommes frites	15.50
Änderung zu Rösti +3.50	

Desserts	Pro Kugel
Glacesorten: Vanille, Kaffee, Schokolade, Zitronen, Mango	5.50
Schlagrahm	1.50
Schokoladensauce	2.50

Globi Milchglace	5.50
mit Kaugummi Geschmack, Zuckerdekor	



Mineral- und Tafelgetränke

Flaschen

Eptinger Mineral	33cl	5.00
mit/ohne Kohlensäure	100cl	11.50
Hahnenwasser	Pro dl	0.70
Rivella rot / blau	33 cl	5.30
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33 cl	5.30
Pepita Orange, Pepita Grapefruit	33 cl	5.30
Phils Bio Eistee Früchte/Kräuter	33 cl	6.20
Möhl Apfelschorle	33 cl	5.30
Möhlssaft trüb mit 4.0% Alkohol / ohne Alkohol	50 cl	8.00

Bier (Brauerei Erusbacher und Paul)

Vom Fass:

Bier Paul Lager 4.9%	Hergöttli	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	4cl Aperol, Prosecco, Soda	12.50
Campari Spritz	4cl Campari, Prosecco, Soda	12.50
Wildberry Spritz	1dl Lillet rosé, Prosecco, Soda, Waldbeeren	13.50
Lillet Spritz	1dl Lillet rosé, Tonic	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	16.00
London Mule	4cl Gin, Limette, Ginger Beer, Minze	16.00
Dark & Stormy	4cl Havanna Club Rum, Limette, Ginger Beer, Minze	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
Cuba Libre	4cl Havanna Club Rum mit Cola und Limette	16.00
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 Schaumwein, Soda	9.50
Virgin Hugo	Holunderblütensirup, alkoholfreier Schaumwein, Soda, Minze	9.50
Virgin Schaumwein	1dl alkoholfreier Schaumwein	7.00
Virgin Wildberry Spritz	1dl alkoholfreier Schaumwein mit Waldbeeren	8.50

Weine im Offenausschank

Schaumwein

Prosecco IL Colle Extra dry

10 cl 9.00

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 9.00

Traubensorte: Räuschling

Weingut: Landolt, Stadt Zürich

12.5%

Geschmack: Im Bouquet dezente Blütenaromen mit frischen Zitrusnoten. Am Gaumen kräftig, mit guter Säurestruktur.

vol.

Ausbau: Stahltank

Züribieter Cuvée weiss

10 cl 8.00

Traubensorte: Riesling-Silvaner, Pinot Gris, Blanc de noir

Weingut: Landolt, Kanton Zürich

12.5%

Geschmack: Süssliche Fruchtaromen, lebendig, frisch. Am Gaumen rund, fruchtig, und fein.

vol.

Ausbau: Stahltank

Riesling Einspunktnull trocken

10 cl 7.50

Traubensorte: Riesling

Weingut: Alexander Loersch, Deutschland, Pfalz

11.5%

Geschmack: frisch, fruchtig, herb, mit moderatem Alkoholgehalt.

vol.

Ausbau: Stahltank

Weine im Offenausschank

Roséwein

Züribieter Rosé Schiterberg AOC 10 cl 7.50

Traubensorte: Pinot Noir

Weingut: Landolt, Schweiz, Zürcher Weinland 12.5%

Geschmack: frisch, fruchtig, elegant vol.

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%

Geschmack: reiffruchtig, pfeffrig, strukturiert, saftig vol.

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%

Geschmack: fruchtig, würzig, vollmundig vol.

Ausbau: Barrique und Stahltank

Monatswein

Frage 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

<u>Sirocco Bio Tee</u>	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 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)

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
Kirsch 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
------------------------------------	------	-------