

Meat

	starter	main
Vitello Tonnato cold sliced veal tuna-mayonnaise sauce	26.00	31.00
Rindscarpaccio mariniert Dijonsenf beef carpaccio marinated Dijon mustard	28.00	32.00
Frische Maccheroncini mit weissem Ragout vom Kalb Olivenpulver maccheroncini white veal ragout olive powder	32.00	38.00
Swiss Beef Burger Raclettekäse Speck rote Zwiebel Bourguignonne Sauce - Pommes frites - Coleslaw swiss beef burger raclette cheese bacon red onions bourguignonne sauce french fries coleslaw		37.00
Tennessee Baby Ribs Gemüse Pommes Frites spareribs Tennessee baby back ribs french fries		47.00
Tatar vom Angus Rindsfilet handgeschnitten 120g / 180g hand cut angus beef tartar 120g / 180g	40.00	56.00
Jerk Chicken Chaufa-Reis Gemüse Jerk Chicken Chaufa Rice vegetables		43.50

Fish

	starter	main
Lachstatar Granny Smith Apfel Gurke Zitronenschaum salmon tartar Granny Smith apple cucumber lemon foam	25.00	30.00
Tintenfisch Carpaccio Artischocken Tartar Cherry Tomaten Confit octopus carpaccio artichoke tartar cherry tomato confit	25.00	30.00
Paccheri "all'Amatriciana di Mare" Seeteufel geschnetzelt Guanciale pikante Tomatensauce paccheri sliced monkfish bacon spicy tomato sauce	32.00	38.00
Krevetten nach Katalanischer Art mit Sauce Bernaise überbacken Gemüse eine Beilage nach Wahl catalan-style prawns Béarnaise sauce gratinated vegetables one side dish of your choice		54.00
Gebratenes Lachs Filet Limetten Knoblauch Chili Koriander Gemüse und eine Beilage nach Wahl fried Salmon Filet lime garlic chili coriander vegetable one side dish of your choice		52.00
Frischer Fisch nach Tages Empfehlung fresh fish recommendet daily		

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten.

we are pleased to give you detailed information about possible allergens in our dishes.

Vegi & Vegan

starter

main

Randen-Avocado-Tomaten Tatar mit Feta | **VEGI**

25.00

30.00

beetroot- avocado- Tomatoes tatar | feta

Taboulé Salat | Bulgur | Salat | Bundzwiebeln | Tomaten | Gurke |

29.00

Ingwer | roter Chili | geriebene Zitronenschale | Zironensaft | Olivenöl

Tabbouleh Salad | bulgur | lettuce | spring onions | tomatoes | ginger |

cucumber | red chili | lemon zest and juice | olive oil

Penne Bettola | pikante Tomaten-Rahmsauce |

25.00

30.00

Vodka | Petersilie | **VEGI**

penne | spicy tomato cream sauce | vodka | parsley

Spaghetti "Jakob" | Cherrytomaten | Rucola |

25.00

30.00

Knoblauch | Chili | Grana-Padano-Flocken

ohne Grana Padano | **VEGAN**

spaghetti "Jakob" | cherry tomatoes | rocket salad | garlic |

chili | grana Padano flakes | | without grana Padano = **VEGAN**

Gemüse Burger | Käse | Tomate | Salat | rote Zwiebel |

36.00

Wasabi-Mayonnaise | Pommes frites | Coleslaw | **VEGI**

vegetarian burger | cheese | red onions | tomato | salad | wasabi mayonnaise |

french fries | coleslaw

Side dishes

Parmesanrisotto | parmesan risotto

Reis | rice

Zitronenrisotto | lemonrisotto

Nudeln | noodles

Rosmarin Kartoffeln | rosemary potatoes

Pommes Frites | french fries

SIND SIE AUF DER SUCHE NACH EINER GEEIGNETEN LOCATION
FÜR IHREN ANLASS ODER MEETING?

UNSER SAAL MIT BLICK AUF DEN HAUPTPLATZ,
WIRD IHRER VERANSTALTUNG DEN GEWISSEN CHARM VERLEIHEN.

OB GEBURTSTAG, HOCHZEIT ODER GESCHÄFTSSESSEN -
LEHNEN SIE SICH ZURÜCK UND GENIEßEN SIE IHREN EVENT IN VOLLEN ZÜGEN.

IHRE GÄSTE BRAUCHEN EINE UNTERKUNFT?
IM HOTEL JAKOB WERDEN SIE SICH RUNDUM WOHLFÜHLEN.

FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER ODER KONTAKTIEREN SIE UNS

TEL: 055 220 00 50 | [INFO@JAKOB-RAPPERSWIL.CH](mailto:info@jakob-rapperswil.ch)

All day long

Tintenfisch Carpaccio Artischocken Tartar Cherrytomaten Confit Octopus carpaccio artichoke tartare cherry tomato confit	25.00	30.00
Vitello Tonnato cold sliced veal tuna-mayonnaise sauce	25.00	31.00
Rindscarpaccio mariniert Dijonsenf beef carpaccio marinated Dijon mustard	28.00	32.00
"Ceasar Salat" Baby-Lattich Parmesansauce gebratene Pouletstreifen Speck Croûtons ceasar salad parmesan sauce chicken strips bacon		25.00
Taboulé Salat Bulgur Salat Bundzwiebeln Tomaten Gurke Ingwer roter Chili geriebene Zitronenschale Zironensaft Olivenöl tabbouleh Salad bulgur lettuce spring onions tomatoes ginger cucumber red chili lemon zest and juice olive oil		29.00
Salade Niçoise gemischter Blattsalat Thunfisch Sardellen Ei Kartoffeln Artischocken grüne Bohnen rote Zwiebel Salatgurke Tomaten Oliven niçoise salad mixed leaf salad potatoes green beans boiled egg red onion cucumber tomatoes artichoke tuna anchovy olives		32.00
Fish & Chips Zander Knusperli Tatar Sauce fish & chips fried perch fish tatar sauce		36.50
San Daniele Rohschinken auf dem Brett 100 g san daniele raw ham on a wooden platter 100 g		26.50
Gemischter Aufschnitt auf dem Brett 120 g mixed cold cuts on a wooden platter 120 g		32.00
Käseteller 3 Sorten VEGI cheese plate 3 types		25.00

Bis 17:00 Uhr | until 5 pm

Spicy Buffalo Chicken Wrap Poulet Eisbergsalat Avocado Sauerrahm wrap with fried buffalo chicken, lettuce, avocado and sour cream	22.50
Hausgemachte Focaccia homemade focaccia	7.50
mit San Daniele Schinken und Mozzarella with san daniele ham and mozzarella	19.50
mit grilliertem Gemüse VEGAN with grilled vegetables	18.50

Poke bowl

Poke bowl mit Reis Avocado Gurken Randen Edamame Wakame Frucht Radiesli VEGAN poke bowl with rice avocado cucumber beetroot edamame wakame fruit radish	18.50
○ mit Lachs with salmon	+ 12.50
○ mit Poulet with chicken	+ 12.50
○ mit Tofu VEGAN with tofu	+ 10.00

Herkunft / Origin

Fleisch: Kalb: CH | Schwein: CH | Rind: CH | IRL | USA | UK | **Poulet:** CH
Fisch: CH | Deutschland | Mittelmeer | Nordsee | Pazifik | Indischer Ozean
Krustentiere: Crevetten: Thailand | **Muscheln:** Mittelmeer
Brot | Burger Buns | Focaccia: Schweiz
Toast | Gipfeli: Frankreich
Meat: Veal: CH | **Pork:** CH | **Beef:** CH | IRL | USA | UK | **Chicken:** CH
Fish: CH | Germany | Mediterranean | North Sea | Pacific | Indian Ocean
Shellfish: Shrimps: Thailand | **Clams:** Mediterranean Sea
Bread | Buns | Focaccia: Switzerland
Croissants | Toast: France

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten.

We are pleased to give you detailed information about possible allergens in our dishes.



EVERY GIFT TELLS A STORY...

Kaufe einen JAKOB Gutschein online
oder direkt bei unserem Restaurant Team

Buy a JAKOB voucher online or directly
with our Restaurant team



...SO LET THE STORY BE
MEMORABLE!

Sweets & Coupes

Lemon Meringue Pie lemon Meringue Pie	14.00
Ruby Delicious Vanillecreme Ananasherz Ruby-Couverture vanilla cream pineapple heart ruby couverture	15.00
Cheesecake im Glas cheesecake in a glass	14.00
Hausgemachte Früchtewähe homemade fruit pie	7.50
Hausgemachte Kuchen homemade cakes	7.50
Affogato al caffè Kugel Vanilleglace Espresso affogato al caffè scoop of vanilla ice cream espresso	9.50
Guguseli lassen Sie sich überraschen Guguseli let yourself be surprised	9.50
Eiskaffee Moccaglace Moccatopping Rahm ice coffee mocca ice cream mocca topping whipped cream	14.00
Coupe Bodyguard Fruchtsalat Zitronensorbet coupe bodyguard fruit salad lemon sorbet	14.50
Coupe Romanoff Vanilleglace frische Erdbeeren Erdbeercoulis Rahm coupe romanoff vanilla ice cream strawberries strawberry-coulis whipped cream	14.50
Coupe Dänemark Vanilleglace Schokoladensauce Rahm coupe denmark vanilla ice cream chocolate sauce whipped cream	14.00

Schokolato-Gelati in a cup

6.00

- **Zitronensorbet** | lemon sorbet **VEGAN**
- **Waldbeerensorbet** | forest berry sorbet **VEGAN**
- **Haselnuss** | hazelnut
- **Mocca** | mocca
- **Vanille** | vanilla
- **Stracciatella** | Straciatella
- **Schokolade** | chocolate
- **Pistazie** | pistacchio
- **Sauerrahm** | sour cream

Schokolato "Gelateria artigianale" aus Wallisellen | handgemachte Gelati mit besten Zutaten