

SNACKS & LECKERBISSEN / SNACKS & TREATS

RIESLINGSUPPE	14.50
mit Grissini und Rohschinken	
<i>RIESLING SOUP</i>	
<i>with grissini and raw ham</i>	
BÜNDNER GERSTENSUPPE	14.00
mit Speck und Rohschinkenwürfeli	
<i>GRISONS BARLEY SOUP</i>	
<i>with bacon and raw ham cubes</i>	
SCHÜSSELSALAT	
<i>BOWL OF SALADS</i>	
mit Croûtons und Kernen / <i>with croutons and kernels</i>	13.50
als Hauptgang oder für 2 Personen / <i>as main course or for 2 people</i>	19.50
Zusätzliche Beilagen / <i>additional accompaniments</i>	
mit knusprigem Speck / <i>with crispy bacon</i>	3.00
mit gekochtem Ei / <i>boiled Egg</i>	3.00
mit Pouletstreifen / <i>with chicken strips</i>	9.50
mit Riesencrevetten / <i>with king prawns</i>	11.00
mit Parmesanspänen / <i>with parmesan shavings</i>	2.50
OLIVEN UND PARMESANMÖCKLI	9.50
<i>OLIVES AND PARMESAN</i>	
TATAR VOM RIND	25.00 / 36.00
mit Brioche Toast und Butter,	
dazu auf Wunsch unser hausgemachtes Sambal mit frischen Chilis	
<i>BEEF TATAR served with toast and butter,</i>	
<i>on request we gladly serve chili Sambals</i>	
TATAR BRÖTLI – 8 STÜCK	19.50
pikant gewürzt auf Toast	
<i>BEEF TATAR – 8 PIECES</i>	
<i>served on toast</i>	
AUBERGINEN-TATAR - VEGAN	24.00 / 34.00
mit dreierlei Oliven und Kapern	
serviert mit geröstetem Maggiabrot	
<i>AUBERGINES TATAR - VEGAN</i>	
<i>with three different sorts olives and capers</i>	
<i>served with roasted bread from the Italian part of Switzerland</i>	
„RATHAUS“-PLÄTTLI	18.50 / 29.50
gemischte Trockenfleisch-Spezialitäten und Käse	
<i>“RATHAUS” PLATTER</i>	
<i>with dried meat specialities and cheese</i>	

FLAMMKUCHEN

klassisch belegt mit Speckwürfeli, roten Zwiebeln, Petersilie und Sauerrahm

19.50

TARTE FLAMBEE

classic topping with bacon cubes, red onions, parsley and sour cream

HAUSGEMACHTE WOCHENPASTA

Unsere Servicemitarbeiter geben gerne Auskunft.

Wochenpreis

Weekly price

HOMEMADE WEEKLY PASTA

Our service staff will be happy to provide information.

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLI

mit Röstzwiebeln und Apfelmus

26.00

zusätzlich auf Wunsch mit Glarner Schabziger

2.50

HOMEMADE CHEESE SPAETZLI

with fried onions and apple sauce

additionally with Glarner Schabziger on request

ZÜRICHSEE-FISCH-CHNUSPERLI

im Bierteig gebacken mit Pommes Frites, Tartarsauce und Knoblauch-Mayonnaise

37.00

LAKE ZURICH FISH CRUNCHIES

deep fried in beer batter with French fries, Tartar sauce and garlic mayonnaise

POULETFLÜGELI IM KÖRBLI

mit hausgemachter Sauce

19.00

FRIED CHICKEN WINGS

with homemade sauce

CRISPY-CHICKEN-BURGER IM LINTHMAIS-BUN

knuspriger Pouletburger mit roten Zwiebeln,
knackigem Eisbergsalat, frischen Gurken und Haussauce

23.00

CRISPY CHICKEN BURGER IN LINTH MAIZE BUN

crispy chicken burger served with red onions, iceberg lettuce and cucumbers

accompanied by homemade sauce

mit Pommes Frites / *with French fries*

32.00

KALBS-CORDON-BLEU

gefüllt mit Vorderschinken und Käse dazu Pommes Frites und buntes Saisongemüse

44.00

VEAL CORDON BLEU

filled with ham and cheese, served with French fries and colourful season vegetables

PORTION POMMES FRITES

9.00 / 12.00

FRENCH FRIES