

SNACKS & LECKERBISSEN / SNACKS & TREATS

RIESLINGSUPPE	14.50
mit Grissini und Rohschinken	
<i>RIESLING SOUP</i>	
<i>with grissini and raw ham</i>	
 SCHÜSSELSALAT	
<i>BOWL OF SALAD</i>	
mit Croûtons und Kernen / <i>with croutons and kernels</i>	13.50
als Hauptgang für 1 Person oder für 2 Personen als Vorspeise zum Teilen	19.50
<i>as a main course for 1 person or for 2 persons as a starter to share</i>	
Zusätzliche Beilagen / <i>additional accompaniments</i>	
mit knusprigem Speck / <i>with crispy bacon</i>	3.00
mit gekochtem Ei / <i>with boiled egg</i>	3.00
mit Pouletstreifen / <i>with chicken strips</i>	10.00
mit Riesencrevetten / <i>with king prawns</i>	11.00
mit Parmesanspänen / <i>with parmesan shavings</i>	2.50
Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Honig-Senf Dressing	
<i>dressing of your choice: Italian, French or honey-mustard dressing</i>	
 OLIVEN UND PARMESANMÖCKLI	9.50
<i>OLIVES AND PARMESAN CUBES</i>	
 TATAR BRÖTLI – 8 STÜCK	24.00
pikant gewürzt auf Toast	
<i>BEEF TATAR – 8 PIECES</i>	
<i>spicy seasoned on toast</i>	
 TATAR VOM RIND	26.00 / 37.00
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>	
 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>	

PINSA

PINSA

belegt mit Speckwürfeli, roten Zwiebeln, Petersilie und Sauerrahm 23.50

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

belegt mit Chorizo, Babyblattspinat und Sauerrahm 23.50

topping with Chorizo, leaf spinach and sour cream

VEGETARISCH / VEGETARIAN

mit Burratina, Champignons und Tomatensauce 22.50

with burratina, mushrooms and tomato sauce

POULETFLÜGELI

mit Café de Paris Sauce

FRIED CHICKEN WINGS

with garlic sauce

19.00

HAUSGEMACHTE WOCHENPASTA

Unsere Servicemitarbeiter geben gerne Auskunft.

HOMEMADE WEEKLY PASTA

Our service staff will be happy to provide information.

Wochenpreis

Weekly price

ZÜRICHSEE-FELCHEN-CHNUSPERLI

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

LAKE ZURICH WHITEFISH CRUNCHIES

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

37.00

„RATHAUS“- WURST-KÄSESALAT

Cervelat, Alpkäse, Cornichons und Zwiebeln

an French-Dressing auf Rohkost- und Blattsalat

“RATHAUS” SAUSAGE AND CHEESE SALAD

Swiss sausage, local Alpine cheese, pickles and onions

on French dressing served with raw vegetables and leaf salad

21.50

CRISPY-CHICKEN-BURGER IM BRIOCHE-BUN

knuspriger Poulet-Burger

mit knackigem Eisbergsalat, frischen Gurken, Zwiebeln und Haussauce

CRISPY CHICKEN BURGER IN BRIOCHE BUN

crispy chicken burger served with iceberg lettuce, cucumbers, onions and house sauce

25.00

mit Pommes Frites / *with chips*

34.00

KALBS-CORDON BLEU

gefüllt mit Vorderschinken und Käse dazu Pommes Frites und buntes Saisongemüse

VEAL CORDON BLEU

filled with ham and cheese, served with chips and colourful season vegetables

45.00

PORTION POMMES FRITES

PORTION CHIPS

9.00 / 12.00

Fleischherkunft:

Rind – CH / Kalb – CH / Poulet - CH / Schwein – CH / Charcuterie – CH

Fischherkunft:

Riesencrevetten – VNM

Brot

Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.