

SNACKS & LECKERBISSEN / SNACKS & TREATS

RIESLINGSUPPE

14.50

mit Grissini und Rohschinken

RIESLING SOUP

with grissini and raw ham

SCHÜSSELSALAT

BOWL OF SALAD

mit Croûtons und Kernen / *with croutons and kernels*

13.50

als Hauptgang für 1 Person oder für 2 Personen als Vorspeise zum Teilen

19.50

as a main course for 1 person or for 2 persons as a starter to share

Zusätzliche Beilagen / additional accompaniments

mit knusprigem Speck / *with crispy bacon*

3.00

mit gekochtem Ei / *with boiled egg*

3.00

mit Pouletstreifen / *with chicken strips*

10.00

mit Riesencrevetten / *with king prawns*

11.00

mit Parmesanspänen / *with parmesan shavings*

2.50

Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Honig-Senf Dressing

dressing of your choice: Italian, French or honey-mustard dressing

OLIVEN UND PARMESANMÖCKLI

9.50

OLIVES AND PARMESAN CUBES

TATAR BRÖTLI – 8 STÜCK

24.00

pikant gewürzt auf Toast

BEEF TATAR – 8 PIECES

spicy seasoned on toast

TATAR VOM RIND

26.00 / 37.00

mit Brioche Toast und Butter,

dazu auf Wunsch unser hausgemachtes Sambal mit frischen Chilis

BEEF TATAR served with toast and butter,

on request we gladly serve chili Sambals

AUBERGINEN-TATAR - VEGAN

24.00 / 34.00

mit dreierlei Oliven und Kapern

serviert mit geröstetem Maggiabrot

AUBERGINES TATAR - VEGAN

with three different sorts olives and capers

served with roasted bread from the Italian part of Switzerland

„RATHAUS“-PLÄTTLI

18.50 / 29.50

gemischte Trockenfleisch-Spezialitäten und Käse

“RATHAUS” PLATTER

with dried meat specialities and cheese

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, Spinat und Sauerrahm 23.50
topping with Chorizo, spinach and sour cream

VEGETARISCH / VEGETARIAN

mit Spinat, Champignons und Tomatensauce 22.50
with spinach, mushrooms and tomato sauce

mit Cherrytomaten, Mozzarella und Tomatensauce 21.50
with cherry tomatoes, mozzarella and tomato sauce

SPINATRAVIOLI

mit Spargelragout und Cherrytomaten 28.50
SPINACH RAVIOLI
with asparagus ragout and cherry tomatoes

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 37.00
LAKE ZURICH WHITEFISH CRUNCHIES
deep fried in beer batter with French fries, Tartar sauce and garlic mayonnaise

POULETFLÜGELI

mit Café de Paris Sauce 19.00
FRIED CHICKEN WINGS
with garlic sauce

CRISPY-CHICKEN-BURGER IM LAUGEN-BRIOCHE-BUN

knuspriger Poulet-Burger 25.00
 mit knackigem Eisbergsalat, frischen Gurken, Zwiebeln und Haussauce
CRISPY CHICKEN BURGER IN PRETZEL BRIOCHE BUN
crispy chicken burger served with iceberg lettuce, cucumbers, onions and house sauce

mit Pommes Frites / with chips 34.00

KALBS-CORDON BLEU

gefüllt mit Vorderschinken und Käse dazu Pommes Frites und buntes Saisongemüse 45.00
VEAL CORDON BLEU
filled with ham and cheese, served with chips and colourful season vegetables

PORTION POMMES FRITES

9.00 / 12.00

PORTION CHIPS