

SNACKS & LECKERBISSSEN / SNACKS & TREATS

RIESLINGSUPPE

mit Grissini und Rohschinken

RIESLING SOUP

with grissini and raw ham

14.50

SCHÜSSELSALAT

BOWL OF SALAD

mit Croûtons und Kernen / *with croutons and kernels*

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

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

13.50

19.50

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 Riesengrillen / *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

“RATHAUS“-KÄSEPLÄTTLI

18.00 / 28.50

Käsespezialitäten mit Feigensenf und Früchten garniert

“RATHAUS” CHEESE PLATTER

Cheese specialities garnished with fig mustard and fruit

Fleischherkunft:

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

Fischherkunft:

Riesengrillen – VNM

Brot

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

FLAMMKUCHEN

TARTE FLAMBEE

klassisch belegt mit Speckwürfeli, roten Zwiebeln, Petersilie und Sauerrahm
classic topping with bacon cubes, red onions, parsley and sour cream

19.50

VEGETARISCH

mit Radicchio und fein geschnittener Birne

18.50

VEGETARIAN

with radicchio and finely sliced pear

KÄSESPÄTZLI AN ALPKÄSESAUCE

mit Röstzwiebeln und Apfelmus

CHEESE SPAETZLE WITH ALP CHEESE SAUCE

with roast onions and apple puree

28.50

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

POULETFLÜGELI

mit Café de Paris Sauce

FRIED CHICKEN WINGS

with garlic sauce

19.00

CRISPY-CHICKEN-BURGER IM LINTHMAIS-BUN

knuspriger Pouletburger

mit knackigem Eisbergsalat, frischen Gurken und Haussauce

CRISPY CHICKEN BURGER IN LINTH MAIZE BUN

crispy chicken burger served with iceberg lettuce and cucumbers

accompanied by Mango curry cream

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