

## SNACKS & LECKERBISSEN / 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 seeds*

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*

*served 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:

Riesencrevetten – 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

19.50

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

### VEGETARISCH

mit viererlei Käse: Gruyère, Emmentaler, Alpkäse und Gorgonzola

19.50

### VEGETARIAN

*with four types of cheese: Gruyère, Emmental, Alpine cheese and Gorgonzola*

## KÜRBISRISOTTO

28.00

mit Kürbischips und Belperknolle

### PUMPKIN RISOTTO

*with pumpkin chips and Belperknolle cheese*

## HAUSGEMACHTE WOCHENPASTA

Wochenpreis

Weekly price

Unsere Servicemitarbeiter geben gerne Auskunft.

### HOMEMADE WEEKLY PASTA

*Our service staff will be happy to provide information.*

## ZÜRICHSEE-FELCHEN-CHNUSPERLI

37.00

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*

## POULETFLÜGELI

19.00

mit Café de Paris Sauce

### FRIED CHICKEN WINGS

*with garlic sauce*

## CRISPY-CHICKEN-BURGER IM LAUGEN-BRIOCHE-BUN

25.00

knuspriger Poulet-Burger

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

45.00

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*

## PORTION POMMES FRITES

9.00 / 12.00

### PORTION CHIPS

Fleischherkunft:  
Fischherkunft:  
Brot

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

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