

SNACKS & LECKERBISSEN / SNACKS & TREATS

RIESLINGSUPPE	14.50
mit Grissini und Bresaola	
<i>RIESLING SOUP</i>	
<i>with grissini and Bresaola</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>	9.50
mit Riesencrevetten / <i>with king prawns</i>	11.00
mit Parmesanspänen / <i>with parmesan shavings</i>	2.50
Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Orangen-Honig Dressing	
<i>dressing of your choice: Italian, French or orange-honey dressing</i>	
OLIVEN UND PARMESANMÖCKLI	9.50
<i>OLIVES AND PARMESAN CUBES</i>	
TATAR BRÖTLI – 8 STÜCK	22.50
pikant gewürzt auf Toast	
<i>BEEF TATAR – 8 PIECES</i>	
<i>served on toast</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>	
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>	
“RATHAUS“-KÄSEPLÄTTLI	18.00 / 28.50
Käsespezialitäten mit Feigensenf und Früchten garniert	
<i>“RATHAUS” CHEESE PLATTER</i>	
<i>Cheese specialities garnished with fig mustard and fruit</i>	

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 roten Zwiebeln, Bergkäse und Sauerrahm 18.50

VEGETARIAN

with red onions, mountain cheese and sour cream

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 Knoblauchsauce

FRIED CHICKEN WINGS

with garlic sauce

19.00

CRISPY-CHICKEN-BURGER IM LINTHMAIS-BUN

knuspriger Pouletburger

mit knackigem Eisbergsalat, frischen Gurken und Mango-Currycreme

CRISPY CHICKEN BURGER IN LINTH MAIZE BUN

crispy chicken burger served with iceberg lettuce and cucumbers accompanied by Mango curry cream

23.00

mit Pommes Frites / *with chips*

32.00

KALBS-CORDON-BLEU

mit Blattsalatvariation und saisonaler Rohkost

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

VEAL CORDON BLEU

with leaf salad variation and seasonal raw vegetables

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

44.00

PORTION POMMES FRITES

PORTION CHIPS

9.00 / 12.00