

SEASON'S BEST

RATHAUS-KLASSIKER / RATHAUS-CLASSICS

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE

14.00

mit Croûtons und Speck

POTATO AND LEEK SOUP

with croutons and bacon

NÜSSLISALAT

13.50

mit Ei und Croûtons an French Dressing

LAMB'S LETTUCE

with egg and croutons on French dressing

GEBRATENE KALBSLEBER

38.50

an provenzalischen Kräutern dazu Buttermilch-Rösti

ROASTED VEAL LIVER

with Provençal herbs and buttered rösti

KALBSSCHULTERBRATEN AN SCHMORSAUCE

34.00

mit Bramata-Polenta und Wurzelgemüse

ROAST VEAL SHOULDER ON BRAISED SAUCE

with bramata polenta and root vegetables

RINDSFILETWÜRTEL «STROGANOFF»

43.00

mit hausgemachten Spätzli und Crème fraîche

BEEF FILLET CUBES "STROGANOFF"

with homemade spaetzle and crème fraîche

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL

28.50

mit Pommes Frites und Saisongemüse

BREADED PORK SCHNITZEL

with chips and seasonal vegetables

Fischherkunft:

Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Miesmuscheln – NLD / Riesencrevetten – VNM

Fleischherkunft:

Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra – ESP

Brot:

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

SUPPEN / SOUPS

RIESLINGSUPPE

14.50

mit Grissini und Rohschinken

RIESLING SOUP

with grissini and raw ham

TAGESSUPPE

9.00

SOUP OF THE DAY

VORSPEISEN / STARTERS

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

GRÜNER BLATTSALAT

11.50

Blattsalat-Variation mit Croûtons und Kernen

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

GREEN LEAF SALAD

with croutons and kernels

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

GEMISCHTER SALAT

13.50

verschiedene assortierte Rohkostsalate mit Croûtons und Kernen

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

ASSORTED SALAD

assorted raw vegetable salads with croutons and kernels

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

RINDSTAR

26.00 / 37.00

mit Brioche Toast und Butter

Some like it hot. Fragen Sie nach unserem hausgemachtem Sambal aus frischen Chilis

BEEF TATAR

served with Brioche toast and butter

Some like it hot. Ask for our homemade Sambal

RINDSTAR CAFE DE PARIS

27.50 / 39.00

mit Café de Paris Butter überbacken

BEEF TATAR CAFE DE PARIS

gratinated with Café de Paris butter

Fischherkunft: Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Miesmuscheln – NLD / Riesencrevetten – VNM

Fleischherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra – ESP

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

VEGETARISCH & PASTA / VEGETARIAN & PASTA

KÄSESPÄTZLI AN ALPKÄSESÄUZE

28.50

mit Röstzwiebeln und Apfelmus

CHEESE SPAETZLE WITH ALP CHEESE SAUCE

with roast onions and apple puree

AUBERGINEN-TATAR - VEGAN

24.00 / 34.00

mit dreierlei Oliven und Kapern

serviert mit geröstetem Maggiabrot

AUBERGINES TATAR - VEGAN

with three different sorts of olives and capers

served with roasted bread from the Italian part of Switzerland

KRÄUTER-KARTOFFELROULADE

26.50

mit Rahmgemüse

HERB AND POTATO ROULADE

with creamed vegetables

FISCH & MUSCHELN / FISH & MUSSELS

ZÜRICHSEE-FELCHENKNUSPERLI

37.00

im Bierteig gebacken

mit Pommes Frites, Tartarsauce und Knoblauch-Mayonnaise

LAKE ZURICH WHITEFISH CRUNCHIES

deep fried in beer batter

with chips, Tartar sauce and garlic mayonnaise

GEBRATENE ZANDERFILETS

38.00

mit Rahmwirsing und Linguine

ROASTED PIKE-PERCH FILLETS

with creamed savoy cabbage and linguine69-

MOULES ET FRITES

36.50

Miesmuscheln an Knoblauch und Petersilie dazu Pommes Frites

MUSSELS AND CHIPS

mussels with garlic and parsley, served with chips

WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE

98.00

FÜR 2 PERSONEN 800 – 1000g (Zubereitung: 30 Minuten)

an Weissweinsauce

dazu buntes Saisongemüse und Bratkartoffeln

SEA BASS BAKED IN SALT (FOR 2 PERSONS / preparation time: 30 minutes))

on white wine sauce

served with colourful season vegetables and roast potatoes

Fischherkunft:

Wolfbarsch – GRC (Zucht) / Miesmuscheln – NLD / Riesencrevetten – VNM

Fleischherkunft:

Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra – ESP

Brot:

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

FLEISCH / MEAT

KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER-ART“ 43.00

in Weisswein-Champignons-Rahmsauce dazu knusprige Buttermilch-Rösti

SLICED VEAL ZURICH STYLE

with white wine mushroom cream sauce accompanied by crispy roesti

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

GEBRATENES TOGGENBURGER RINDSFILET

10 WOCHEN GELAGERT, MUTTERKUHHALTUNG	150 g	54.00
mit Béarnaise Sauce	200 g	64.00
Pommes Frites und Saisongemüse	250 g	74.00

ROASTED LOCAL GROWN UP BEEF FILLET

10 WEEKS STORAGE, SUCKLER COW HUSBANDRY

with Béarnaise sauce

chips and season vegetables

CRISPY-CHICKEN-BURGER IM LAUGEN-BRIOCHE-BUN 25.00

knuspriger Poulet-Burger

mit roten Zwiebeln, knackigem Eisbergsalat, frischen Gurken und Haussauce

CRISPY CHICKEN BURGER IN PRETZEL BRIOCHE BUN

crispy chicken burger served with red onions, iceberg lettuce and cucumbers

accompanied by homemade sauce

mit Pommes Frites / with French fries

34.00

ABANICO VOM PATA-NEGRA-SCHWEIN 38.00

mit Balsamicojus und Chorizo-Risotto

ABANICO OF PATA NEGRA PORK

with balsamic jus and dried tomato risotto

PATA NEGRA ABANICO

Das Abanico, auf Deutsch auch "Fächer" genannt, ist ein Stück ohne Knochen und umgibt die Rippen des Ibérico Schweines. Die hohe Geschmacksintensität und Saftigkeit sind ein echtes Highlight. Seine höhere Marmorierung macht es zu einem beliebten Cut für jeden Fleischliebhaber.

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Andreas Schüpbach

Fischherkunft: Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Miesmuscheln – NLD / Riesencrevetten – VNM

Fleischherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra – ESP

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