

## 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 Butterrösti

*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*

#### RINDSFILETWÜRFEL «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*

### RINDSTATAR

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*

### RINDSTATAR 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 ALPKÄSESAUCE

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 linguine*

### 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: 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.

## FLEISCH / MEAT

### KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER-ART“ 43.00

in Weisswein-Champignons-Rahmsauce dazu knusprige Butterrösti

*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

mit Béarnaise Sauce

Pommes Frites und Saisongemüse

150 g 54.00

200 g 64.00

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.