

## SNACKS & LECKERBISSEN / SNACKS & TREATS

---

<b>RIESLINGSUPPE</b>	14.50
mit Grissini und Rohschinken <i>RIESLING SOUP</i> <i>with grissini and raw ham</i>	
<b>SCHÜSSELSALAT</b>	
<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 <i>as a main course for 1 person or for 2 persons as a starter to share</i>	19.50
<b>Zusätzliche Beilagen / <i>additional accompaniments</i></b>	
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>	10.00
mit Riesencrevetten / <i>with king prawns</i>	11.00
mit Parmesanspänen / <i>with parmesan shavings</i>	2.50
Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Honig-Senf Dressing <i>dressing of your choice: Italian, French or honey-mustard dressing</i>	
<b>OLIVEN UND PARMESANMÖCKLI</b>	9.50
<i>OLIVES AND PARMESAN CUBES</i>	
<b>TATAR BRÖTLI – 8 STÜCK</b>	24.00
pikant gewürzt auf Toast <i>BEEF TATAR – 8 PIECES</i> <i>spicy seasoned on toast</i>	
<b>TATAR VOM RIND</b>	26.00 / 37.00
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>	
<b>AUBERGINEN-TATAR - VEGAN</b>	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>	
<b>„RATHAUS“-PLÄTTLI</b>	18.50 / 29.50
gemischte Trockenfleisch-Spezialitäten und Käse <i>“RATHAUS” PLATTER</i> <i>with dried meat specialities and cheese</i>	

## PINSA

### PINSA

belegt mit Speckwürfeli, roten Zwiebeln, Petersilie und Sauerrahm 23.50  
*topping with bacon cubes, red onions, parsley and sour cream*

belegt mit Chorizo, Spargel und Sauerrahm 23.50  
*topping with Chorizo, asparagus and sour cream*

### VEGETARISCH / VEGETARIAN

mit Spargel, Champignons und Tomatensauce 22.50  
*with asparagus, mushrooms and tomato sauce*

## SPARGELRAVIOLI

24.00 / 32.50

mit Cherrytomaten, Spargelragout und Sauce Hollandaise

### ASPARAGUS RAVIOLI

*with cherry tomatoes, asparagus ragout and Hollandaise sauce*

## HAUSGEMACHTE WOCHENPASTA

Wochenpreis

Unsere Servicemitarbeiter geben gerne Auskunft.

Weekly price

### 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 BRIOCHE-BUN

25.00

knuspriger Poulet-Burger

mit knackigem Eisbergsalat, frischen Gurken, Zwiebeln und Haussauce

### CRISPY CHICKEN BURGER IN 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: 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.