

SEASON'S BEST

SOMMER / SUMMER

GAZPACHO	12.00
mit Foccacia-Croûtons und La Gioia Olivenöl	
<i>GAZPACHO</i>	
<i>with Foccacia croutons and La Gioia olive oil</i>	
HUMMERBISQUE	18.00
mit Crevetten-Wonton	
<i>LOBSTER BISQUE</i>	
<i>with prawn wonton</i>	
KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE	23.50
auf Babyblattspinatsalat mit Honigsenf-Dressing dazu Granatapfelkerne und Balsamico	
<i>CARAMELISED GOAT'S CHEESE</i>	
<i>baby spinach salad on honey mustard dressing, served with pomegranate seeds and balsamic vinegar</i>	
„RATHAUS“- WURST-KÄSESALAT	21.50
Cervelat, Alpkäse, Cornichons und Zwiebeln	
an French-Dressing auf Rohkost- und Blattsalat	
<i>“RATHAUS” SAUSAGE AND CHEESE SALAD</i>	
<i>Swiss sausage, local Alpine cheese, pickles and onions</i>	
<i>on French dressing served with raw vegetables and leaf salad</i>	
GEBRATENER PULPO À LAGAREIRO	24.50 / 36.00
mit Kartoffeln, Cocobohnen, roten Zwiebeln und La Gioia Olivenöl	
<i>ROASTED PULPO À LAGAREIRO</i>	
<i>with potatoes, coco beans, red onions and La Gioia olive oil</i>	
FLANK STEAK VOM TOGGENBURGER RIND	39.00
an Chimichurri mit Fregolasarda und Bimi Broccoli	
<i>FLAT IRON STEAK FROM TOGGENBURG BEEF</i>	
<i>with chimichurri and durum wheat semolina pasta and baby broccoli</i>	
SMASH-BURGER VOM RIND IM BRIOCHE-BUN	25.00
mit Cheddarkäse, roten Zwiebeln, knackigem Eisbergsalat und BBQ-Sauce	
<i>SMASH-BURGER MADE FROM BEEF IN A BRIOCHE BUN</i>	
<i>with cheddar cheese, red onions, crisp iceberg lettuce and BBQ sauce</i>	
mit Pommes Frites / <i>with chips</i>	34.00

Fischerherkunft: Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Wonton, Riesencrevetten – VNM / Pulpo – MAR / Thunfisch – Pazifik / Hummer - CAN
 Fleischherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra, Chorizo – 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

Fischerherkunft: Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Wonton, Riesencrevetten – VNM / Pulpo – MAR / Thunfisch – Pazifik / Hummer - CAN
 Fleischerherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra, Chorizo – ESP
 Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

VEGETARISCH & PASTA / VEGETARIAN & PASTA

GESCHNETZELTES AUS ERBSEN UND BOHNEN „ZÜRCHER-ART“ - VEGAN 28.50

in Champignonsauce dazu Langkornreis

PEAS AND BEANS SLICED STIR-FRY "ZÜRICH-STYLE" – VEGAN

in mushroom sauce served with long-grain rice

BURRATA RAVIOLI 24.00 / 35.00

mit Datteltomaten und Basilikum, garniert mit frischer Burrata

BURRATA RAVIOLI

with date tomatoes and basil, garnished with fresh burrata

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

FISCH / FISH

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

THUNFISCH-TATAKI MIT SOJAMAYONNAISE 39.50

dazu Sobanudeln an Misomarinade und Thai-Gemüse

TUNA TATAKI WITH SOY MAYONNAISE

served with soba noodles in a miso marinade and Thai vegetables

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

Fischerherkunft: Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Wonton, Riesencrevetten – VNM / Pulpo – MAR / Thunfisch – Pazifik / Hummer - CAN
 Fleischherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra, Chorizo – 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 Grillgemüse

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 grilled vegetables

CRISPY-CHICKEN-BURGER IM BRIOCHE-BUN 25.00

knuspriger Poulet-Burger

mit roten Zwiebeln, knackigem Eisbergsalat, frischen Gurken und Haussauce

CRISPY CHICKEN BURGER IN BRIOCHE BUN

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

accompanied by homemade sauce

mit Pommes Frites / *with chips*

34.00

ABANICO VOM PATA-NEGRA-SCHWEIN 38.00

mit Balsamicojus und Chorizo-Risotto

ABANICO OF PATA NEGRA PORK

with balsamic jus and Chorizo-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 Schübach

Fischerherkunft: Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Wonton, Riesencrevetten – VNM / Pulpo – MAR / Thunfisch – Pazifik / Hummer - CAN
 Fleischherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra, Chorizo – ESP
 Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.