gasthaus ZUM RATHAUS

SNACKS & LECKERBISSEN / *SNACKS & TREATS*

RIESLINGSUPPE — 14.50
mit Grissini und Rohschinken
RIESLING SOUP
with grissini and raw ham

SCHÜSSELSALAT
BOWL OF SALAD
mit Croûtons und Kernen / *with croutons and kernels* — 14.50
als Hauptgang für 1 Person oder für 2 Personen als Vorspeise zum Teilen — 20.50
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

OLIVEN UND PARMESANMÖCKLI — 9.50
OLIVES AND PARMESAN CUBES

TATAR BRÖTLI – 8 STÜCK — 24.00
pikant gewürzt auf Toast
BEEF TATAR – 8 PIECES
spicy seasoned on toast

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

AUBERGINEN-TATAR - VEGAN — 24.00 / 34.00
mit dreierlei Oliven und Kapern
serviert mit geröstetem Maggiabrot
AUBERGINES TATAR - VEGAN
with three different sorts olives and capers
served with roasted bread from the Italian part of Switzerland

„RATHAUS“-PLÄTTLI — 18.50 / 29.50
gemischte Trockenfleisch-Spezialitäten und Käse
“RATHAUS” PLATTER
with dried meat specialities and cheese

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.
Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

Preise in CHF, inkl. 8,1% MwSt.

gasthaus ZUM RATHAUS

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, Feigen, Walnüssen und Sauerrahm 23.50
topping with chorizo, figs, walnuts and sour cream

VEGETARISCH / *VEGETARIAN*

mit Champignons, Knoblauch, Petersilie und Sauerrahm 23.50
with mushrooms, garlic, parsley and sour cream

POULETFLÜGELI 19.00

mit Café de Paris Sauce
FRIED CHICKEN WINGS
with garlic 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

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.

Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

Preise in CHF, inkl. 8,1% MwSt.