gasthaus ZUM RATHAUS

SEASON'S BEST

WINTER / WINTERTIME

SAUERKRAUT-CRÈMESUPPE — 14.50
mit Speck und Croûtons

SAUERKRAUT CREAM SOUP
with bacon and croutons

NÜSSLISALAT — 14.50
mit Ei und Croûtons an French Dressing

LAMB'S LETTUCE
with egg and croutons on French dressing

Zusätzliche Beilagen / *additional accompaniments*

mit knusprigem Speck */ with crispy bacon* — 3.00
mit Champignons / *with chanterelles* — 3.00

GEBACKENE JAKOBSMUSCHELN — 19.50
im Lardomantel an Krustentierschaum und Kartoffelpüree

BAKED SCALLOPS
in a lardo coating, served with a shellfish foam and mashed potato

OSSOBUCO AN SCHMORSAUCE — 42.50
mit cremiger Bramata Polenta und Wurzelgemüse

OSSOBUCO IN A BRAISED SAUCE
served with creamy Bramata polenta and root vegetables

TOGGENBURGER RINDSFILETWÜRFEL — 46.00
an Whisky-Rahmsauce mit Langkornreis und glacierten Karotten

TOGGENBURG BEEF FILLET CUBES
served with a whisky cream sauce, long-grain rice and glazed carrots

SEETALER KALBS-HOHRÜCKENSTEAK — 200 g — 64.00
mit Trüffelkruste an Rotweinjus, hausgemachte Tagliatelle und Romanesco

SEETALER VEAL LOIN STEAK
with a truffle crust, served with red wine jus, homemade tagliatelle and romanesco

KONFIERTER SCHWEINEBAUCH — 32.00
an Thymian-Honigjus mit Kartoffelpüree und Rotkraut

CANDIED PORK BELLY
on thyme-honey jus with mashed potatoes and red cabbage

Fischherkunft: Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Riesencrevetten – VNM / Saibling – ISL / Jakobsmuscheln - JPN
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.
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

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* — 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

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) / Riesencrevetten – VNM / Saibling – ISL / Jakobsmuscheln - JPN
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.
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

VEGETARISCH & PASTA / *VEGETARIAN & PASTA*

GESCHNETZELTES AUS ERBSEN UND BOHNEN „ZÜRCHER-ART“ - VEGAN — 32.50
in Weisswein-Champignonsauce dazu in Olivenöl gebratene Rösti

PEAS AND BEANS SLICED STIR-FRY “ZÜRICH-STYLE” – VEGAN
in a white wine and mushroom sauce, served with rösti fried in olive oil

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 Maggia bread

WALDPILZ-STRUDEL - VEGAN — 28.50
mit Nüsslisalat und Peperonisauce

MUSHROOM STRUDEL - VEGAN
with lamb's lettuce and peperoni sauce

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

SAIBLINGSFILETS — 36.00
mit Kartoffelgnocchi und Rahmwirsing

CHAR FILLET
with potato gnocchi and creamed savoy cabbage

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) / Riesencrevetten – VNM / Saibling – ISL / Jakobsmuscheln - JPN
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.
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

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 Café de Paris Sauce	150 g	54.00
Pommes Frites und Saisongemüse	200 g	64.00
	250 g	74.00

ROASTED LOCAL GROWN UP BEEF FILLET
10 WEEKS STORAGE, SUCKLER COW HUSBANDRY
with Café de Paris sauce
chips and season 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

SECRETO „GEHEIME FÄCHER“ VOM PATA-NEGRA-SCHWEIN 42.50
mit Balsamicojus und Chorizo-Risotto

SECRETO “SECRET CUTS”
FROM THE 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 Schüpbach

Fischherkunft: Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Riesencrevetten – VNM / Saibling – ISL / Jakobsmuscheln - JPN
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.
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.