

SEASON'S BEST

SOMMER / SUMMER

GAZPACHO 12.00

mit Foccacia-Croûtons und La Gioia Olivenöl

GAZPACHO

with Foccacia croutons and La Gioia olive oil

HUMMERBISQUE 18.00

mit Crevetten-Wonton

LOBSTER BISQUE

with prawn wonton

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 23.50

auf Babyblattspinatsalat mit Honigsenf-Dressing dazu Granatapfelkerne und Balsamico

CARAMELISED GOAT'S CHEESE

baby spinach salad on honey mustard dressing, served with pomegranate seeds and balsamic vinegar

„RATHAUS“- WURST-KÄSESALAT 21.50

Cervelat, Alpkäse, Cornichons und Zwiebeln

an French-Dressing auf Rohkost- und Blattsalat

“RATHAUS” SAUSAGE AND CHEESE SALAD

Swiss sausage, local Alpine cheese, pickles and onions

on French dressing served with raw vegetables and leaf salad

LAUWARMER PULPOSALAT 24.50 / 36.00

mit frittierten Kartoffeln, Oliven, Cherrytomaten, Blattsalat, roten Zwiebeln und La Gioia Olivenöl

LUKEWARM PULPO SALAD

with fried potatoes, olives, cherry tomatoes, lettuce, red onions, and La Gioia olive oil

FLANK STEAK VOM TOGGENBURGER RIND 39.00

an Chimichurri mit Fregolasarda und Bimi Broccoli

FLAT IRON STEAK FROM TOGGENBURG BEEF

with chimichurri and durum wheat semolina pasta and baby broccoli

SMASH-BURGER VOM RIND IM BRIOCHE-BUN 25.00

mit Cheddarkäse, roten Zwiebeln, knackigem Eisbergsalat und BBQ-Sauce

SMASH-BURGER MADE FROM BEEF IN A BRIOCHE BUN

with cheddar cheese, red onions, crisp iceberg lettuce and BBQ sauce

mit Pommes Frites / *with chips* 34.00

Fischherkunft: 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

Fischherkunft: 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.

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 IM SESAMMANTEL

39.50

mit Teriyaki-Sauce dazu Soba-Nudeln an Misomarinade und Thai-Gemüse

TUNA TATAKI COATED IN SESAME SEEDS

served with teriyaki sauce, soba noodles in 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

Fischherkunft: 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 Schüpbach

Fischherkunft: 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.