

Frühling



Food Fun Friends

Weintrinker sehen gut aus, sind intelligent,
sexy und gesund

Hugh Johnson

Allem kann ich widerstehen,
nur der Versuchung nicht

Oscar Wilde

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Liebe Gäste

Schön, dass Sie bei uns sind.
Das Restaurant Rathaus wird Sie mit optimalen, hauptsächlich heimischen Produkten aus Küche und Keller verwöhnen.
Also nicht eine Schweizer Küche, sondern eine

Küche mit Schweizer Produkten.

Bei der Herkunft der Lebensmittel und ihrer Verwendung werden folgende Prioritäten gesetzt:

regional vor national vor international

Fangfrage

Süsswasserfische fangen wir ausschliesslich in Schweizer Gewässern.
Das heisst, die Verfügbarkeit einzelner Fische ist nicht immer gewährleistet;
sie hängt ab von Fangquote, Saison und Schonzeit.

Zu dem verarbeiten wir immer mehr hochwertige Schweizer Fische aus Aquaponik und Aquakulturen:

Aquakultur oder "Aquafarm/Aquafarming" ist die kontrollierte Aufzucht. Sie unterscheidet sich vom klassischen Fischfang in öffentlichen Gewässern. Die Aquakultur gewinnt besonders wegen der Überfischung zunehmend an Bedeutung.

Die Schweizer Aquakultur ist als Ganzes betrachtet ein kleiner Sektor der Wirtschaft und fällt mengenmässig wenig ins Gewicht. Ihr herausragendes Merkmal jedoch ist der weltweit überproportional hohe Anteil an biologisch zertifizierter Produktion. Hinzukommen einige wenige, aber durchaus ernst zu nehmende Pilotprojekte von Kreislaufanlagen oder kombinierte Fisch- und Pflanzenproduktion: **Aquaponik.**

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Ich habe einen ganz einfachen Geschmack:
Ich bin immer mit dem Besten zufrieden

Oscar Wilde



«Come with me to Switzerland»

Menü Wirtschaft

Einsiedler Berg- Mozzarella^G
mit angebratenem Spargelsalat an Tomatenvinaigrette
oder
Spargelcrèmesuppe mit Rohschinken- Royal^{CL}

Schweizer- Felchenfilet auf Erbsen- Mousseline
mit Kartoffelkrapfen und jungem Gemüse ^{ADGHLF}
oder
Rapperswiler Hackbraten «Think Green»
(Rind und Kalb)^{ACGL}

Züri- Oberländer Käsedelikatessen ^G
oder
Therapie von Schokolade, Karamell und Thurgauer Erdbeeren^{GH}

Menü SFr. 59.00



Einsiedler Bergkäse- Fondue
servieren wir Ihnen in der Kanzlei im 1. Stock

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar



Ob ein fröhliches Mahl überhaupt ohne Frauen denkbar ist, lasse ich offen.

Erasmus von Rotterdam



Vorspeisen

Geräuchertes Filet von der Kundelfinger ^{GD} Quellwasser Lachsforelle mit Frühlingsalat	22.00
Spargel- Tempura, Zitronen- Quinoa und Avocado- Dip ^{EHAL}	17.00
Einsiedler Berg- Mozzarella ^G mit angebratenem Spargelsalat an Tomatenvinaigrette	17.00
Schweizer Spargel mit Sauce Hollandaise, Butter, Vinaigrette oder Mayonaise ^{CL}	22.00
Caesar's Salat ^G	14.00
Grüner Salat	10.00
Gemischter Salat mit Kernen	13.00
Carpaccio vom Bündner Rindsfilet ^G frisch von Hand geschnitten und plattiert, Rucola und Hinkelstein	24.00

Suppen

Pikante Fischsuppe mit regionalen Fischfilets, Safran und Chili ^{DLF}	15.00
Klare Suppe mit Frühlingsgemüse ^L	15.00
Spargelcrèmesuppe mit Rohschinken- Royal ^{CL}	16.00

Vegi

Schweizer Spargel mit Sauce Hollandaise, Butter, Vinaigrette oder Mayonaise mit Salzkartoffeln ^{CLG}	36.00
Crémige Tessiner Polenta, Pilze, Gemüse und Stunden- Ei ^{AHCLF}	32.00
Spargel- Tempura, Zitronen- Quinoa und Avocado- Dip ^{EHLA}	32.00
Butterrösti mit zwei glücklichen Spiegeleiern ^{CG}	19.00
Butterrösti mit zwei glücklichen Spiegeleiern und Käse ^{CG}	22.00
Butterrösti mit zwei glücklichen Spiegeleiern, Käse und gebratenem Speck ^{CG}	24.00



Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Ein Optimist ist ein Mensch, der ein Dutzend Austern bestellt, in der Hoffnung, sie mit der Perle, die er darin findet, bezahlen zu können.

Theodor Fontane



Fische

Goldforellenfilets vom Kundelfingerhof ^{ADFGHL} auf Tessiner Risotto mit Schweizer Spargel	44.00
Kundelfinger Eismeersaibling auf Erbsen- Mousseline ^{ADGLRF} mit Räuschlingsauce, Kartoffelkrapfen und jungem Gemüse	47.00
CH- Fisch- Platte - frittiert oder gebraten oder beides ^{ACGL} mit Sauce Tartare und Aijoli, Stampfkartoffeln und Chilispinat	40.00
Schweizer Felchenfilets frittiert mit Sauce Tartar ^{AGFL} und Salzkartoffeln oder gebratenen „Meuniere“ mit Salzkartoffeln	36.00
Schweizer Eglifilets mit Mandelbutter und Salzkartoffeln ^{ACFGL} oder frittiert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	46.00

Fleisch

Bündner Berg- Lamm ³ «Think Green» ^{AGL}	
Rindsfilet aus Savognin an Merlotjus ^{AGLF} in frühlingshafter Aufmachung	54.00
Rapperswiler Hackbraten (Rind und Kalb), ^{GLFAC} mit Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse	36.00
Geschnetzeltes Kalbshüftli „Zürcher Art“ mit Butter- Rösti ^{GL}	46.00
Schniposa vom Kalb ^{CA} oder vom Schwein	39.00 34.00

Unsere Rustikalen



De Chnoche (längs halbiertes Markbein) ^{LF} serviert mit Brot und fleur de sel	14.00
Wurstsalat „classic“ oder Wurst- Käsesalat ^G	17/19
„Salat Rathaus“, Blattsalat mit Sprossen, Kerne, ^C gebratenem Speck, Champignons und Ei	15/18
Kalbskopf an Cognacjus mit Rösti und Gemüse ^{GL}	34.00
Kutteln nach Zürcher oder Tessiner Art mit Salzkartoffeln ^{GL}	32.00
Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräuter, Bratenjus und Rösti ^{LCG}	40.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Ohne Champagner kann ich nicht leben. Bei Siegen verdiene ich ihn, bei Niederlagen brauche ich ihn.

Napoleon

Griddle

Savogniner Rindsfilet 180g	49.00
Kalbpaillard 150g	39.00
Schweinssteak 200g	36.00
Lachsforellen- Filet 150g	36.00

Die Griddle- Gerichte werden serviert mit Chimichurri, Rotweinjus ^{LF}
 oder Cafe de Paris ^{CGLDM}, Stock ^{GLH} sowie Stampf ^{GLF},
 Pommes, Risotto ^{GLF} oder Linguini ^{ACGL}

Unsere Picknicks



Portion Bündnerfleisch «Natura» 100g	24.00
Portion Hobelkäse 80g ^G	14.00
Chalts Plättli ^G	20.00
Käse, Schinken, grobe Salami, Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck	

Herkunfts- Deklarationen

Kalb und Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Felchen	Schweiz
Egli	Schweiz
Lachsforelle geräuchert	Quellpark Kundelfingerhof
Eismeersaibling	Quellpark Kundelfingerhof
Goldforelle	Quellpark Kundelfingerhof
Eier	Eschenbach SG
Käsedelikatessen natürl, Zürcher Berggebiet, Einsiedler Milchmanufaktur	

Allergeninformation

A	für Gluten haltiges Getreide	L	für Sellerie und -Erzeugnisse
B	für Krebstiere- und -erzeugnisse	M	für Senf- und -Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	N	für Sesam-Samen und -Erzeugnisse
D	für Fisch- und Fischerzeugnisse (ausser Fischgelatine)	O	für Schwefeldioxid und -Erzeugnisse
E	für Erdnüsse und -Erzeugnisse	P	für Lupinen und Produkte daraus
F	für Soja (-bohnen) und -Erzeugnisse	R	für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)		
H	für Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus		

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Alkohol ist nicht die Antwort, hilft aber,
die Frage nicht so ernst zu nehmen.

Klage, Klaus

Spring



Food Fun Friends

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Alkohol ist nicht die Antwort, hilft aber,
die Frage nicht so ernst zu nehmen.

Klage, Klaus

Dear Guests

Nice to have you with us.
The restaurant „Rathaus“ will indulge you optimal, with
local products from kitchen and cellar.

A cuisine with Swiss products

The origin of foods and their use
depends on the following priorities:

„regional prior national prior international“

fishy question

Freshwater Fish is exclusively caught in Swiss waters.
The availability of individual fish is not always guaranteed
it depends on fishing quota and season.

Your restaurant Rathaus in Rapperswil

Your "Food Provider"

Prices in Swiss Francs including VAT

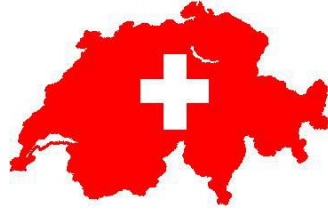


Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Ich habe einen ganz einfachen Geschmack:
Ich bin immer mit dem Besten zufrieden

Oscar Wilde



«Come with me to Switzerland»

Our Menu Town Hall

Asparagus salad with mountain mozzarella and tomatoe vinaigrette ^C

or

Asparagus cream soup with chantilly ^{LGF}

Lake Zurich white fish fillet with pommes dauphine
pea mousseline and young vegetables ^{SDGHLF}

or

Rapperswil meat loaf «Think green» ^{LGF}

Züri- Oberländer cheese delicacy ^G

oder

Therapy of strawberries, chocolate and toffee ^{ACG}

Menü SFr. 59.00

**Einsiedeln Mountain- Cheese Fondue
served in the «Kanzlei in the 1. floor**



Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Ob ein fröhliches Mahl überhaupt ohne Frauen denkbar ist, lasse ich offen.

Erasmus von Rotterdam

Starters

Smoked filet of salmon trout with spring salad ^G	22.00
Asparagus tempura with quinoa and guacamole ^{EH}	24.00
Einsiedeln «Mountain Mozzarella» ^C with seared asparagus salad	17.00
Swiss asparagus with Sauce Hollandaise Vinaigrette, butter or mayonnaise	22.00
Caesar's salad	14.00
Green salad	10.00
Mixed salad with seeds	13.00
Carpaccio from grisons beef filet ^G Hand cut, rucola und Hinkelstein cheese	24.00



Soups

Spicy fish soup with local fish fillets, saffron and chili ^{DL}	15.00
Clear vegetable soup with spring vegetabels ^{GL}	15.00
Asparagus cream soup with country ham royale ^{CL}	16.00

Vegi

Creamy Ticino polenta with spring vegetables, mushrooms and egg ^{ACHL}	32.00
Swiss asparagus with Sauce Hollandaise Vinaigrette, butter or mayonnaise and boiled potatoes	36.00
Asparagus tempura with quinoa and guacamole, ^{AHL}	32.00
Butterrösti with fried eggs ^{CG}	19.00
Butterrösti with fried eggs and cheese ^{CG}	22.00
Butterrösti with fried eggs, cheese and bacon ^{CG}	24.00



Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Ein Optimist ist ein Mensch, der ein Dutzend Austern bestellt, in der Hoffnung, sie mit der Perle, die er darin findet, bezahlen zu können.

Theodor Fontane



Fish

Seared Gold Trout filets from «Kundelfingerhof» ^{ADGHL} with risotto and Swiss asparagus	39.00
Swiss artic char fillet with pea mousseline ^{ADGLRF} Dauphine potatoe and young vegetables	47.00
CH- Fish- Platter - deep fried or seared or both ^{ACGL} with Sauce Tartare and Aijoli, Mash and Chili spinach	40.00
Lake Zurich white fish deep fried or seared ^{ALG} with boiled potatoes or seared „Meuniere“ with boiled potatoes	36.00
Pearch fillets from Frutigen with almond butter ^{ACGL} or deep fried with Tartarsauce und boiled potatoes	46.00

Meat

Swiss mountain lamb ³ «think green» ^{AGL}	49.00
Beef Tenderloin from Savognin with Merlot jus ^{AGL} In sprinp presentation	54.00
«Rathaus» meat loaf with mashed potatoes ^{GLAFC} and spring vegetables	36.00
Sliced veal „Zürcher Art“ with Butter- Rösti ^{GL}	46.00
Escalope «Vienna Style» from veal ^{CA} or pork with french fries and salad	39.00 34.00



Our Rustics

De Chnoche (length wise halved bone marrow) ^{LF} served with bread and fleur de sel	14.00
Wurstsalat “classic” or Wurst- Käsesalat ^G	17/19
„Salat Rathaus“, salad, kernels, ^C bacon, mushrooms and boiled egg	15/18
Calf’s head in cognac sauce served with rösti and vegetables ^{CL}	34.00
Tripes «Zürich or Ticino with boiled potatoes ^{GL}	32.00
Calf’s liver with herbs, garlic, onions, Madeira and rösti ^{DLCG}	40.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Ohne Champagner kann ich nicht leben. Bei Siegen verdiene ich ihn, bei Niederlagen brauche ich ihn.

Napoleon

Griddle

Savogniner beef tenderloin 180g	49.00
Veal paillard 150g	39.00
Veal hanging tender steak	36.00
Mountain pork steak 200g	36.00
Salmon trout- filet 150g	36.00

The Griddle- dishes are served with Chimichurri, red wine jus ^{LF}
or Cafe de Paris ^{CGLDM}, Mash ^{GLHF}, fries, risotto ^{GFL} or pasta ^{ACFGL}

Our picknicks



Portion Bündnerfleisch «Natura» 100g	24.00
Portion Hobelkäse 80g ^G	14.00
Cold Platter ^G	20.00
cheese, ham, salami, Grisons air dried ham, air dried Bündnerfleisch, air dried bacon	

List of origins

Veal and pork	Switzerland
Beef	Switzerland
Grayling	Switzerland
White fish	Switzerland
Pike perch	Tropenhaus Frutigen im Berner Oberland
Perch	Tropenhaus Frutigen im Berner Oberland
Golden Trout	Quellpark Kundelfingerhof
Eggs	Schweiz, Eschenbach SG
Cheese	natürli.ch, Zurich Mountains, Einsiedler Bergkäserei

Allergeninformation

A	für Gluten haltiges Getreide	L	für Sellerie und -Erzeugnisse
B	für Krebstiere- und -erzeugnisse	M	für Senf- und -Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	N	für Sesam-Samen und -Erzeugnisse
D	für Fisch- und Fischerzeugnisse (ausser Fischgelatine)	O	für Schwefeldioxid und -Erzeugnisse
E	für Erdnüsse und -Erzeugnisse	P	für Lupinen und Produkte daraus
F	für Soja (-bohnen) und -Erzeugnisse	R	für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)		
H	für Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus		

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

