

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



## Menü Wirtschaft

Frühlingsalat mit Eschenbacher Stunden- Ei <sup>C</sup>  
oder

Erbsenschaumsuppe mit Minze <sup>LGF</sup>

Schweizer- Felchenfilet mit Morcheln  
auf Bärlauch- Risotto <sup>ADGHLF</sup>  
oder

Kalbs- Fledermaus an Bärlauchsauce <sup>LGF</sup>  
mit Spargelstampf und Frühlingsgemüse

Züri- Oberländer Käsedelikatessen <sup>G</sup>  
oder

Erdbeer- Rhabarber- Eintopf mit Vanilleespuma (warm-kalt) <sup>AG</sup>

**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**

Ceviche von der Kundelfinger <sup>GD</sup> Quellwasser Goldforelle mit Frühlingsalat	22.00
Spargel- Tempura, Zitronen- Quinoa und Avocado- Dip <sup>EH</sup>	17.00
Einsiedler Berg- Mozzarella <sup>G</sup> mit angebratenem Spargelsalat an Tomatenvinaigrette	17.00
Glückliches Eschenbacher Stunden- Ei in Spargelcrème <sup>CL</sup>	14.00
Grüner Salat	10.00
Gemischter Salat mit Kernen	13.00
Carpaccio vom Bündner Rindsfilet <sup>G</sup> frisch von Hand geschnitten und plattiert, Rucola und Hinkelstein	24.00

**Suppen**

Pikante Fischsuppe mit regionalen Fischfilets, Safran und Chili <sup>DLF</sup>	15.00
Erbsenschaumsuppe mit Minze und Rüeblen <sup>GLF</sup>	15.00
Spargel- Consommé mit Frühlingsboten <sup>CL</sup>	17.00

**Vegi**

Crémige Tessiner Polenta, Pilze, Gemüse und Stunden- Ei <sup>AHLF</sup>	32.00
Spargel- Tempura, Zitronen- Quinoa und Avocado- Dip <sup>EH</sup>	32.00
Loto- Risotto vom Maggia- Delta <sup>GLF</sup> mit Bärlauch und Spargeln	32.00
Butterrösti mit zwei glücklichen Spiegeleiern <sup>CG</sup>	19.00
Butterrösti mit zwei glücklichen Spiegeleiern und Käse <sup>CG</sup>	22.00
Butterrösti mit zwei glücklichen Spiegeleiern, Käse und gebratenem Speck <sup>CG</sup>	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 mit Morcheln <sup>ADFGHL</sup> an leichter Bärlauchschaumsauce auf Risotto mit Frühlingsgemüse	44.00
Filet von der Schweizer Äsche <sup>ADGLRF</sup> mit Räuschlingsauce, Dauphine- Kartoffeln und Spargeln oder mit brauner Butter, Salzkartoffeln und Blattspinat	47.00
CH- Fisch- Platte - frittiert oder gebraten oder beides <sup>ACGL</sup> mit Sauce Tartare und Ajoli, Stampfkartoffeln und Chilispinat	40.00
Felchenfilets vom Zürichsee frittiert mit Sauce Tartar <sup>AGFL</sup> und Salzkartoffeln oder gebratenen „Meuniere“ mit Salzkartoffeln	36.00
Eglifilets aus Frutigen mit Mandelbutter und Salzkartoffeln <sup>ACFGL</sup> oder frittiert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	46.00

**Fleisch**

Rindsfilet aus Savognin an Merlotjus <sup>AGLF</sup> in frühlingshafter Aufmachung	54.00
Schweizer Kalbs- Fledermaus an Bärlauchsauce, <sup>GLF</sup> Spargelstampf und Frühlingsgemüse	39.00
Geschnetzeltes Kalbshüftli „Zürcher Art“ mit Butter- Rösti <sup>GL</sup>	46.00
Schniposa vom Kalb <sup>CA</sup> oder vom Schwein	39.00 34.00

**Unsere Rustikalen**



De Chnoche (längs halbiertes Markbein) <sup>LF</sup> serviert mit Brot und fleur de sel	14.00
Wurstsalat „classic“ oder Wurst- Käsesalat <sup>G</sup>	17/19
„Salat Rathaus“, Blattsalat mit Sprossen, Kerne, <sup>C</sup> gebratenem Speck, Champignons und Ei	15/18
Kalbskopf an Cognacjus mit Rösti und Gemüse <sup>GL</sup>	34.00
Kutteln nach Zürcher oder Tessiner Art mit Salzkartoffeln <sup>GL</sup>	32.00
Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräuter, Bratenjus und Rösti <sup>L</sup>	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
Kalbs- Fledermaus 180g	36.00
Lachsforellen- Filet 150g	36.00

Die Griddle- Gerichte werden serviert mit Chimichurri, Rotweinjus<sup>LF</sup> oder Cafe de Paris<sup>CGLDM</sup>, Stock<sup>GLH</sup> sowie Stampf<sup>GLF</sup>, Pommes, Risotto<sup>GLF</sup> oder Linguini<sup>ACGL</sup>

**Unsere Picknicks**



Portion Bündnerfleisch «Natura» 100g 24.00

Portion Hobelkäse 80g<sup>G</sup> 14.00

Chalts Plättli<sup>G</sup> 20.00

Käse, Schinken, grobe Salami, Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck

**Herkunfts- Deklarationen**

Kalb und Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Äsche	Sins AG
Felchen	Schweiz
Egli	Tropenhaus Frutigen im Berner Oberland
Zander	Tropenhaus Frutigen im Berner Oberland
Goldforelle	Quellpark Kundelfingerhof
Eier	Schweiz, Eschenbach SG
Käsedelikatessen	natürli, 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.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

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

**Klage, Klaus**

Restaurant Rathaus Rapperswil-Jona

Food Fun Friends

# Spring



# Food Fun Friends

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

**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

## Our Menu Town Hall

Springtime salad with 60 minutes egg <sup>C</sup>

or

Pea soup with mint <sup>LGF</sup>

Lake Zurich white fish fillet with morel and bears garlic risto <sup>SDGHLF</sup>

or

Veal hanging tender Steak with bears garlic sauce  
mashed asparagus potatoes and spring vegetables <sup>LGF</sup>

Züri- Oberländer cheese delicacy <sup>G</sup>

oder

Strawberry- rhubarb hotpot with vanilla espuma <sup>ACG</sup>

**Menü SFr. 59.00**

**Einsiedeln Mountain- 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**

Ceviche of gold trout filet with spring salad <sup>G</sup>	22.00
Asparagus tempura with quinoa and guacamole <sup>EH</sup>	24.00
Einsiedeln «Mountain Mozzarella» <sup>C</sup> with seared asparagus salad	17.00
Happy 60 minutes country egg in asparagus cream	14.00
Green salad	10.00
Mixed salad with seeds	13.00
Carpaccio from grisons beef filet <sup>G</sup> Hand cut, rucola und Hinkelstein cheese	24.00



**Soups**

Spicy fish soup with local fish fillets, saffron and chili <sup>DL</sup>	15.00
Creamy pea soup with mint and carrots <sup>GL</sup>	15.00
Asparagus consommé with spring vegetables <sup>CL</sup>	17.00

**Vegi**

Creamy Ticino polenta with spring vegetables, mushrooms and egg <sup>ACHL</sup>	32.00
Asparagus tempura with quinoa and guacamole, <sup>AHL</sup>	32.00
Loto- Risotto from Maggia- Delta <sup>GLF</sup> with bears garlic and asparagus	32.00
Butterrösti with fried eggs <sup>CG</sup>	19.00
Butterrösti with fried eggs and cheese <sup>CG</sup>	22.00
Butterrösti with fried eggs, cheese and bacon <sup>CG</sup>	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» <sup>ADGHL</sup> 39.00  
with bears garlic sauce, risotto with spring vegetables

Swiss grayling fillet with Räuschling sauce <sup>ADGLRF</sup> 47.00  
Dauphine potatoe and asparagus  
Or with brown butter, boiled potatoes and spinach

CH- Fish- Platter - deep fried or seared or both <sup>ACGL</sup> 40.00  
with Sauce Tartare and Aijoli, Mash and Chili spinach

Lake Zurich white fish deep fried or seared <sup>ALG</sup> 36.00  
with boiled potatoes or seared „Meuniere“ with boiled potatoes

Pearch fillets from Frutigen with almond butter <sup>ACGL</sup> 46.00  
or deep fried with Tartarsauce und boiled potatoes

**Meat**

Beef Tenderloin from Savognin with Merlot jus <sup>AGL</sup> 54.00  
In spring presentation

Local veal hanging tender steak with bears garlic sauce <sup>GL</sup> 56.00  
asparagus mash potatoe and spring vegetables

Sliced veal „Zürcher Art“ with Butter- Rösti <sup>GL</sup> 46.00

Escalope «Vienna Style» from veal <sup>CA</sup> 39.00  
or pork with french fries and salad 34.00



**Our Rustics**

De Chnoche (length wise halved bone marrow) <sup>LF</sup> 14.00  
served with bread and fleur de sel

Wurstsalat “classic” or Wurst- Käsesalat <sup>G</sup> 17/19

„Salat Rathaus“, salad, kernels, <sup>C</sup> 15/18  
bacon, mushrooms and boiled egg

Calf’s head in cognac sauce served with rösti and vegetables <sup>CL</sup> 34.00

Tripes «Zürich or Ticino with boiled potatoes <sup>GL</sup> 32.00

Calf’s liver with herbs, garlic, onions, Madeira and rösti <sup>DL</sup> 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**

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

**Klage, Klaus**

**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 <sup>LF</sup>  
 or Cafe de Paris <sup>CGLDM</sup>, Mash <sup>GLHF</sup>, fries, risotto <sup>GFL</sup> or pasta <sup>ACFGL</sup>

**Our picknicks**



Portion Bündnerfleisch «Natura» 100g	24.00
Portion Hobelkäse 80g <sup>G</sup>	14.00
Cold Platter <sup>G</sup>	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.