



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.

Allem kann ich widerstehen,
nur der Versuchung nicht

Oscar Wilde



Menü in der Wirtschaft

Frühlingsalat mit Einsiedler Berg- Mozzarella
an Tomatenvinaigrette
oder
Spargelcrèmesuppe

Bündner Schweinsrückensteak an Valle Maggia Pfefferjus
mit Kräuter-Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse
oder

Gebratenen Zürichsee- Felchenfilets auf seiner Brandade
mit geräucherter Velouté und Spargel im Rohschinkenmantel

Züri- Oberländer Käsedelikatessen von Fredi Bieri
oder
Schokoladen- Avocadomousse
mit frischen Erdbeeren und Rhabarber- Bellini

SFr. 59.00

Ratsherrenfondue in der Kanzlei im 1. Stock

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

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

Oscar Wilde

Vorspeisen

Gebratener Spargel auf Frühlingssalat mit Einsiedler Berg- Mozzarella an Tomatenvinaigrette	17.00
Felchen Tartar mit Avocado und confierten Tomaten	19.00
Frühlingswiese mit mariniertem und glasiertem Gemüse auf orientalischem Mandelmus	17.00
Carpaccio vom Bündner Rindsfilet von Hand geschnitten und plattiert mit Rucola und Hinkelsteinspänen	24.00
Grüner Saisonsalat	10.00
Gemischter Saisonsalat mit Rohkost und Kernen	13.00
Caesar's Salad „Cesare Cardini“ (Vorspeise)	14.00
mit gebratenen Schweizer Fischfilets (Hauptgang)	29.00
mit gebratener Schweizer Pouletbrust (Hauptgang)	29.00

Suppen

Pikante Fischsuppe mit regionalen Fischfilets, Safran, Knoblauch, Chili	15.00
Spargelcrèmesuppe mit Rohschinken- Royal	16.00
Frühlingskarottensuppe mit Karotten, Zitronengras und Kokosmilch	14.00

Vegi, Risotto, Polenta und Rösti

Tessiner Spinatrisotto mit 2 glücklichen Eier, Parmesanschaum	29.00
Polenta- Pralinen mit dreierlei Füllungen, veganer Bouillabaisse sauce, mediterranem Gemüse	32.00
Kartoffelkrapfen auf karamellisierten Schalotten mit Zucchetti Artischocken, Tomaten, Basilikum	32.00
Butter- Rösti mit zwei Eschenbacher Spiegeleiern	19.00
Butter- Rösti mit zwei Eschenbacher Spiegeleiern und Käse	22.00
Butter- Rösti mit zwei Eschenbacher Spiegeleiern, Käse und Speck	24.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

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

Erasmus von Rotterdam

Hauptgänge mit Fisch und Fleisch

Modern

Zürich- Oberländer Lachsforellenfilet auf Tessiner Spinatrisotto mit confierten Tomaten und Parmesanschaum	40.00
Schweizer Eglifilet auf Felchen- Brandade mit geräucherter Velouté und Spargel im Rohschinkenmantel	46.00
Savogniner Rindsfilet mit Kräuter- Markkruste an Merlotjus auf karamellisierten Schalotten und mediterranem Gemüse	54.00
Jona- Kalb „Quattro“ in frühlingshafter Aufmachung Püree von neuen Kartoffeln mit Olivenöl und Frühlingsgemüse	54.00

Klassisch

Schweizer Fischplatte gebraten, frittiert oder beides mit Kräuterstampfkartoffeln und Chilispinat	40.00
Schweizer Eglifilets mit Mandelbutter oder im Weinteig frittiert mit Salzkartoffeln	46.00
Zürichsee- Felchenfilets „Meuniere“ oder im Weinteig frittiert mit Salzkartoffeln	36.00
Bündner Schweinsrückensteak an Valle Maggia Pfefferjus mit Kräuter-Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse	36.00
Schniposa vom Kalb	39.00
vom Schwein	34.00
Geschnetztes Kalbshüftli „Zürcher Art“ mit Butter- Rösti	46.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % 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

Griddleplatte

Bündner Rindsfilet 180g 49.00

Bündner Schweinsrückensteak 200g 37.00

Sankt Galler Kalbspaillard 160g 39.00

Züri Oberländer Lachsforellenfilet 170g 36.00

Serviert mit Café de Paris, Rotweinjus, oder Chimichurri
Kartoffelpüree, Pommes frites, Risotto oder Pasta

Interne Affaires

De Chnoche, längs halbiertes Markbein mit Fleur de Sel 14.00

Gebratene Kalbsleber an Madeirajus mit Kräutern und Butter- Rösti 40.00

Kalbskopf an Cognacsauce mit Butter- Rösti und Gemüse 34.00

Kutteln nach Zürcher oder Tessiner Art mit Salzkartoffeln 29.00

Rustikal

Salat Rathaus mit gebratenem Speck, Champignons und Ei 15/18

Chalts Plättli mit Bündnerfleisch 20.00
Rohschinken, Schinken, Salsiz, Speck und Käse

Züri- Oberländer Käsedelikatessen 14.00

Girenbader Hobelkäse 13.00

Portion Bündnerfleisch 24.00

Bündner Salsiz 14.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar



Herkunfts- Deklarationen:

Fleisch Rind, Kalb, Schwein
SG, Zürcher Oberland, GR

Geflügel
Aargau

Fisch
Zürichsee, ZH- Oberland, Napf-Luzern, Frutigen, Wallis, Bodensee

Eier
Eschenbach SG

Käsedelikatessen
natürli.ch, Zürcher Oberland, Einsiedeln

Wir nehmen unser Business ernst und sind für jegliches Feedback sowie Kommentare dankbar. Für Ihre wertvollen Vorschläge bitten wir Sie uns diese direkt zu mailen an

info@rrrj.ch

Das Rathaus ist mehr als ein Restaurant, es ist

food fun friends

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar