

Herbst



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

Randen- Tatar mit Endivie, Cicorino Trevisano, Sauerrahm und Kerbel ^G
oder
Kürbiscremesuppe mit Kernen & Öl ^{L,G}

Zürisee- Felchenfilet mit Cipolottischaum ^{D,E,A,G}
auf Topinamburpüree, glasierten Rüeblü und sanft gegarter Steckrübe
oder

Langsam geschmorte Hirschschulter von der Bündner Hochwildjagd
mit Kartoffel- Sellerie- Baumkuchen, Rosenkohlblätter und Preiselbeeren ^{G,L,C}

Jumi's Käsedelikatessen ^G
oder

«Five Spice» Marronikuchen mit parfümierten Orangen
und Parfait vom japanischen Matcha-Tee ^{G,H,A,C}

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

Cooking is like love:
it should be entered into
with abandon or not at all

Hariet van Horne

**Vorspeisen**

| | |
|--|-------------|
| Randen Tatar mit Endivie, Cicorino Trevisano, Sauerrahm und Kerbel ^G | 17.00 |
| Terrine vom Reh aus Joner Jagd mit hausgemachtem Chutney ^{G,H} | 22.00 |
| Carpaccio vom gebeizten Bündner Hirsch mit gezupften Herbstsalaten, eingelegten Pilzen und schwarzer Baumnuss ^{G,L} | 17.00 |
| Nüsslisalat als Vorspeise ^{G,L} | 14.00 |
| mit Speck & Ei ^{G,A,L} | 16.00 |
| mit gebeiztem Bündner Hirsch an Orangen- Honig- Vinaigrette ^{G,A,M} | 17.00 |
| Grüner Salat | 8.00/10.00 |
| Gemischter Salat mit Kernen | 11.00/13.00 |
| 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 ^{C,D,L} | 15.00 |
| Kürbiscreme Suppe mit Kerne & Öl ^{G,H} | 12.00 |
| Randen Cappuccino mit gebackenem Ochsenchwanz Ravioli ^{C,D,L} | 15.00 |

Vegi

| | |
|--|-------|
| «Wildgeflüster» Spätzli, Rotkabis, Rosenkohl, Marroni, Pilze und Preiselbeeren ^{C,A,L,H} | 29.00 |
| Sanft gegarte Steckrübe auf einer Creme des Butternusskürbisses ^H mit einem Haselnuss- Crunch und Kartoffel- Tempura | 32.00 |
| Tessiner Risotto mit Alpthaler Steinpilzen ^{G,L} | 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

| | |
|---|-------|
| Bachtel- Lachsfilet mit Cipolottischaum auf Topinamburpüree ^{D,E,A,G} mit glasierten Rüebli und sanft gegarter Steckrübe | 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 gebraten „Meuniere“ | 36.00 |
| Schweizer Eglifilets mit Mandelbutter und Salzkartoffeln ^{ACFGL} oder frittiert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln | 46.00 |

Fleisch

| | |
|--|----------------|
| Rindsfilet aus Savognin in herbstlicher Aufmachung ^{C,G} mit Alpthaler Steinpilzen | 54.00 |
| Entrecôte vom Bündner Hirsch an Wacholderjus ^{G,L} Kartoffel - Sellerie Baumkuchen, Rosenkohlblätter, Butternuss- Kürbis | 48.00 |
| Joner Rehpfeffer «Jäger Art» klassisch ^{A,C,G,H} | 44.00 |
| Geschmorte Bündner Hirschschulter ^{G,L,C} mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeeren und Pilzen | 44.00 |
| 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 |
| „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 |
| Bündner Hirschentrcôte» 170g | 44.00 |

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

| | |
|---------------------------------------|--|
| Wild, Kalb, Rind und Schwein | Schweiz |
| Felchen, Egli, Saibling, Lachsforelle | Schweiz |
| Bachtel- Lachs | Gibswil |
| Eier | Eschenbach SG |
| Käsedelikatessen | Jumi Bern, Einsiedler Milchmanufaktur |

Allergeninformation

| | |
|---|--|
| A für Gluten haltiges Getreide | L für Sellerie und -Erzeugnisse |
| B für Krebstiere- und -erzeugnisse | M für Senf- und -Erzeugnisse |
| CEier und daraus gewonnene Erzeugnisse | Nfür Sesam-Samen und -Erzeugnisse |
| D für Fisch- und Fischerzeugnisse (ausser Fischgelatine) | Ofür 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

Autumn



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

Cooking is like love:
it should be entered into
with abandon or not at all

Hariet van Horne

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

Tatar of beetroots with endive, cicorino trevisano, sour cream and chervil ^G
or
Pumpkin soup with its seeds and oil ^{L,G}

Lake zurich white fish fillet with cipolottisauce
topinambur puree, glazed carrots and swede ^{D,E,A,G}
or

Slowly braised deer shoulder from Grisons
Pyramid cake of celery and Potatoes, brussels sprouts ^{G,L,C}

Jumi's cheese delis ^G
or

Five Spice chestnut cake with perfumed oranges
and parfait of japanese matcha tea ^{G,H,A,C}

Menu 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

| | |
|--|-------------|
| Tatar of beetroots with endive, cicorino trevisano, sour cream and chervil ^G | 17.00 |
| Terrine of venison from Jona with chutney ^{G,H} | 22.00 |
| Carpaccio of Grisons pickled deer with salads, marinated mushrooms and black walnuts ^{G,L} | 17.00 |
| Lambs lettuce ^{G,L} | 14.00 |
| With bacon and boiled egg ^{G,A,L} | 16.00 |
| With Carpaccio of Grisons pickled deer | 17.00 |
| Green salad ^{G,L} | 08.00/10.00 |
| Mixed Salad ^{G,A} | 11.00/13.00 |
| 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 ^{C,D,L} | 15.00 |
| Pumpkin soup with its seeds and oil ^{G,H} | 12.00 |
| Beetroot Cappuccino with fried oxtail ravioli ^{C,D,L} | 15.00 |

Vegi

| | |
|--|-------|
| Forrest whispers ^{C,A,L,H} | 29.00 |
| Ticino Loto- risotto with ceps from Alpthal ^{G,L} | 32.00 |
| Swede with pumpkin cream, hazelnut crunch and potatoe tempura ^H | 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 |
|---|--------------------|
| «Bachtel Salmon filets» seared with cipolottisauce ^{D,E,A,G} topinambur puree, glazed carrots and swede | 47.00 |
| CH- Fish- Platter - deep fried or seared or both ^{A,C,G,L} with Sauce Tartare and Aijoli, Mash and Chili spinach | 40.00 |
| Lake Zurich white fish deep fried or seared ^{A, LG} with boiled potatoes or seared „Meuniere“ with boiled potatoes | 36.00 |
| Pearch fillets from Frutigen with almond butter ^{A,C,G,L} or deep fried with Tartarsauce und boiled potatoes | 46.00 |
| | Meat |
|  Beef Tenderloin from Savognin with Merlot jus ^{C,G} In autumn presentation | 54.00 |
| Deer sirloin with juniper sauce ^{G,L} pyramid cake of selleri and potatoes, brussels sprouts | 48.00 |
| Jona jugged venison» ^{A,C,G,H} with mushrooms, spätzli, red cabbage, chest nuts and cranberries | 44.00 |
| Slowly braised deer shoulder from Grisons ^{G,L,C} with mushrooms, spätzli, red cabbage, chest nuts and cranberries | 44.00 |
| 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 |
| „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 |
| Deer sirloin 170g | 44.00 |
| 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

