

Winter 2017



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. 8 % 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. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

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

Oscar Wilde

## Unsere Menüs



### Menü Wirtschaft

Freiland Nüsslisalat mit Ei<sup>C</sup>  
oder  
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und Schlagrahm<sup>LGF</sup>

Zürichsee- Felchenfilet an Mandelmilch- Schaumsauce  
auf Zitrus- Risotto<sup>ADGHLF</sup>  
oder  
Rapperswiler Rindsschmorbraten in Merlot<sup>LGF</sup>  
mit Kartoffelstock und Wintergemüse

Züri- Oberländer Käsedelikatessen<sup>G</sup>  
oder  
Apfelküchlein mit Vanillesauce<sup>AG</sup>

**Menü SFr. 59.00**

### Winter- Menü

Filet vom Schweizer Zander  
auf Safranfond mit Quinoa und Mönchsbart<sup>RDLFG</sup>  
oder  
Wachtel- Cappuccino mit Wachtelbrust und Ei<sup>CGL</sup>

Bündner Kalb<sup>3</sup> in winterlicher Aufmachung<sup>FGL</sup>  
(Trüffeljus, Kartoffeln, Wintergemüse)

Züri- Oberländer Käse- Delikatessen<sup>G</sup>  
oder  
Schweizer Apfel und Birne<sup>ACG</sup>  
in verschiedenen Konsistenzen

**Menü SFr. 79.00**



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

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

	<b>Vorspeisen</b>
Angebratenes Tartar von der Kundelfinger <sup>GD</sup> Quellwasser Goldforelle mit Mesclunsalat	22.00
Freiland Nüsslisalat mit Saisonpilzen an Nussvinaigrette <sup>EH</sup>	17.00
Freiland Nüsslisalat mit Ei <sup>C</sup> mit Ei und Speck	14.00 16.00
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
	<b>Suppen</b>
Pikante Fischsuppe mit regionalen Fischfilets, Safran und Chili <sup>DLF</sup>	15.00
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und Schlagrahm <sup>GLF</sup>	15.00
Wachtel- Cappuccino mit Wachtelbrust und Ei <sup>CL</sup>	17.00
	<b>Vegi</b>
Tessiner Polenta- Tempura auf Waldpilzen <sup>AHLF</sup> an Mandelmilch- Crèmesauce	32.00
Zweierlei Haferwurzelkonsistenzen <sup>AHLF</sup> mit Gemüse an Haselnussöl und Karottenmousline	32.00
Loto- Risotto vom Maggia- Delta <sup>GLF</sup> mit Oberländer Ziegenkäse, Kohlrösen und karamelierten Birnen	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. 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**



	<b>Fische</b>
Gebratene Goldforellenfilets vom Kundelfingerhof <sup>ADFGHL</sup> an Mandelmilchschaumsauce auf Zitrus- Risotto	39.00
Filet vom Schweizer Zander <sup>ADGLRF</sup> auf Safranfond mit Quinoa und Mönchsbart	46.00
CH- Fisch- Platte - frittiert oder gebraten oder beides <sup>ACGL</sup> mit Sauce Tartare und Aijoli, 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
	<b>Fleisch</b>
Rindsfilet aus Savognin an Merlotjus <sup>AGLF</sup> Haferwurzelpüree und Gemüse aus der Salzkruste	54.00
Bündner Kalb <sup>3</sup> <sup>GLF</sup> in winterlicher Aufmachung (Trüffeljus, Kartoffeln, Wintergemüse)	56.00
Rapperswiler Rindsschulter in Merlot geschmort <sup>GLF</sup> mit Kartoffelstock und Wintergemüse	42.00
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
	<b>Unsere Rustikalen</b>
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. 8 % 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<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
Wachtel	F
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. 8 % MwSt.

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

**Klage, Klaus**

# Winter 2017



## Food Fun Friends

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % 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. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

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

Oscar Wilde



## Our Menus



### Menu Wirtschaft

Lambs Lettuce with boiled egg <sup>C</sup>

or

Pumpkin soup with core oil <sup>LGF</sup>

Lake Zurich white fish fillet with almond milk cream and citrus risotto <sup>SDGHLF</sup>

or

Local braised beef shoulder in Merlot with mash and autumn vegetables <sup>LGF</sup>

Züri- Oberländer chesse delicassy <sup>G</sup>

oder

Apple fritter with vanilla sauce <sup>ACG</sup>

**Menü SFr. 59.00**

### Menu Winter

Filet from Swiss pikeperch <sup>RDLEFG</sup>

With saffron- mussels, quinoa and friar's beard

or

Quail- Cappuccino with quail breast and egg <sup>CGL</sup>

Local veal<sup>3</sup> in winterly presentation <sup>GLF</sup>

with truffles, potatoes and vegetables

Züri- Oberländer chesse delicassy <sup>G</sup>

or

Swiss apple and pear <sup>SCG</sup>

in different textures

**Menü SFr. 79.00**



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

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

**Vorspeisen**

Seared tartar from Thurgauer Barrmundi with mesclun salad <sup>G</sup>	22.00
Outdoor lambs lettuce with mushrooms an nuts vinaigrette <sup>EH</sup>	17.00
Outdoor lambs lettuce with egg <sup>C</sup>	14.00
with egg and bacon	16.00
Green salad	10.00
Mixed salad with seeds	13.00
Carpaccio from grisons beef filet <sup>G</sup>	24.00
Hand cut, rucola und Hinkelstein cheese	

**Suppen**

Spicy fish soup withlocal fish filletsschuppe, saffron and chili <sup>DL</sup>	15.00
Pumpkin soup with core oil and whipped cream <sup>GL</sup>	15.00
Quail cappuccino with quail breast and egg <sup>CL</sup>	17.00

**Vegi**

Ticino polenta- tempura with mushrooms <sup>ACHL</sup> and almond milk cream	32.00
Variation of goatsbeard, <sup>AHL</sup> vegetables with hazelnut oil an carrot mousseline	29.00
Loto- Risotto from Maggia- Delta <sup>GLF</sup> with goat cheese and glazed pears	32.00
Butterrösti with with fried eggs <sup>CG</sup>	19.00
Butterrösti with with fried eggs and cheese <sup>CG</sup>	22.00
Butterrösti with with fried eggs, cheese and bacon <sup>CG</sup>	24.00



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**

**Fish**

Seared Gold Trout filets from Kundelfingerhof <sup>ADGHL</sup> with almond milk cream on citrus risotto	39.00
Swiss pikeperch fillet with saffron mussels <sup>ADGLRF</sup> on Quinoa and barba di fratte	44.00
CH- Fish- Platter - deep fried or seared or both <sup>ACGL</sup> with Sauce Tartare and Aijoli, Mash and Chili spinach	40.00
Lake Zurich white fish deep fried or seared <sup>ALG</sup> with boiled potatoes or seared „Meuniere“ with boiled potatoes	36.00
Pearch fillets from Frutigen with almond butter <sup>ACGL</sup> or deep fried with Tartarsauce und boiled potatoes	46.00

**Meet**

Beef Tenderloin from Savognin with Merlot jus <sup>AGL</sup> Goatsbeard puree and vegetables in salt crust	54.00
Local veal <sup>3</sup> in winterly presentation <sup>GL</sup> with truffles, potatoes and vegetables	56.00
Braised Grisons deer shoulder in Merlot <sup>GL</sup> with mash and red cabbage	42.00
Sliced veal „Zürcher Art“ with Butter- Rösti <sup>GL</sup>	46.00
Escalope «Vienna Style» from veal <sup>CA</sup> or pork with french fries and salad	39.00 34.00



**Our Rustics**

De Chnoche (length wise halved bone marrow) <sup>LF</sup> served with bresd and fleur de sel	14.00
Wurstsalat “classic” or Wurst- Käsesalat <sup>G</sup>	17/19
„Salat Rathaus“, salad, cores, <sup>C</sup> bacon, mushrooms and boiled egg	15/18
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
Veal liver with herbs, garlic, onions, madeira and rösti <sup>DL</sup>	40.00



Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % 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
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
Quail	F
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. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar