

Winter



Food Fun Friends

Weintrinker sehen gut aus, sind intelligent,
sexy und gesund

Hugh Johnson

Allem kann ich widerstehen,
nur der Versuchung nicht

Oscar Wilde

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

Unsere Menüs

Wirtschaft

Nüsslisalat mit Ei ^G

oder

Kürbiscremesuppe mit Kernen & Öl ^{L,G}

Zürisee- Felchenfilet «Osaka Style» ^{D,E,A,G,F,L}
mit Wasabicrème, Mie- Nudeln und Wokgemüse

oder

Sanft geschmorter Rindsbraten
mit Kartoffelpüree und Rosenkohlblätter ^{G,L}

Jumi's Käsedelikatessen ^G

oder

Halbgefrorenes vom Honig mit Orangen-Nuss Ragout & Cranberrie Coulis ^{C,G,H}

Menü SFr. 59.00

Winter

Wachsweiches Stunden- Ei in getrüffeltem Schwarzwurzelpüree mit Spinat ^{C,G}

Filet vom "Pure Swiss Alpine Lachs" mi cuit mit Avocado Crème ^{DL}
Rettich und gepickelte Zwiebel

Bündner Kalbsfilet und Backe
(Kräutermantel, Schalottenjus, Kichererbsen, Federkohl)^{GL}

Jumi's Käsedelikatessen ^G

oder

Fromage Blanc Sorbet
Bergamottencrème, Schokoladen- Praliné, Mandel^{CGH}

Menü SFr. 89.00

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

Lauwarmer Radicchio Trevisano mit Haselnuss, ^{GH} Buttermilch und Jumi's Blauschimmelkäse	17.00
Filet vom "Pure Swiss Alpine Lachs" mi cuit mit Avocadocrème, Rettich und gepickelter Zwiebel	22.00
Wachsweiches Stunden- Ei in getrüffeltem Schwarzwurzelpüree mit Spinat	13.00
Nüsslisalat als Vorspeise ^{G,L}	14.00
mit Ei ^{G,A,L}	15.00
mit Ei und Speck ^{G,A,M}	16.00
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
Kürbiscrème Suppe mit Kerne & Öl ^{G,H,L}	12.00

Vegi

Wachsweiches Landei in winterlichem Gemüsegarten auf getrüffelter Schwarzwurzelcrème	33.00
Tessiner Loto- Risotto mit Fenchel, Orangen, Kastanien und Hobelkäse ^H	32.00
Tessiner Randen- Polenta mit Wasabicrème frischen Pilzen ^{G,L,F} und Wokgemüse	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
Swiss Alpine Lachs «Osaka Style» ^{AGLF} mit Wasabigrème, Mie- Nudeln und Wokgemüse	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 Winterlicher Aufmachung ^{C,G}	54.00
Bündner Kalbsfilet und Backe ^{G,L} (Kräutermantel, Schalottenjus, Kichererbsen, Federkohl)	56.00
Sanft geschmorter Rindsbraten mit Kartoffelpüree und gebratenen Rosenkohlblätter ^{C,G,H}	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

\$

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

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

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.

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

Winter



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

Harriet 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 Menus

Town Hall

Lambs lettuce with boiled egg ^G

or

Pumpkin soup with its seeds and oil ^{L,G}

Local white fish fillet "Oska Style"

With wasabicream, mie noodles and wok vegetables ^{D,E,A,G,F,L}

or

Slowly braised beef with mashed potatoe ^{G,L}
and seared brussel sprout leaves

^{G,L,C}

Jumi's cheese delis ^G

or

Semifreddo from honey with oranges, nuts and cranberries ^{G,H,C}

Menu SFr. 59.00

Winter

60 minutes poached egg in truffled salsify with spinach ^{C,G}

Filet from "Swiss Alpine Salmon" half cooked with avocado ^{D,L}
radish and pickled onion

Grisons veal fillet and cheek ^{G,L}
with herbs, shallots, chickpeas and kale

Jumi's cheese delis ^G

oder

Fromage Blanc Sorbet
Bergamot cream, choclate praline, almonds ^{G,C,H}

Menü SFr. 89.00

**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

Tepid cicorino trevisano with hazelnuts buttermilk and blue cheese ^{GH}	17.00
Filet from "Swiss Alpine Salmon" half cooked with avocado ^{G,H} radish and pickled onion	22.00
60 minutes poached egg in truffled salsify with spinach	12.00
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,L}	12.00

Vegi

60 minutes poached egg in a wintry vegetable garden ^{C,G,L} with truffled salsify	29.00
Ticino Loto- risotto with fennel, oranges, chestnuts and planed cheese ^{GH}	32.00
Ticino beetroot polenta with wasabi cream, fresh mushrooms and wok vegetables ^{GLF}	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
“Swiss Alpine Salmon” half cooked “Osaka Style” ^{F,L,A,G} Wasabi cream, mie-noodles and wok vegetables	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 winterly presentation	54.00
Grisons veal fillet and cheek ^{G,L} with herbs, shallots, chickpeas and kale	48.00
Slowly braised beef ^{C,G,H} with mashed potatoe and seared brussel sprout leaves	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.

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
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.