

Winter



Food Fun Friends

Restaurant Rathaus Rapperswil-Jona

Food Fun Friends

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 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.

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Menü Wirtschaft

Nüsslisalat mit wachweichem Ei ^{GMC}

oder

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Blätterteigfleuron ^{AGLCF}

Schweizer Forellenfilet an Meilener Verjus- Schaum

Tessiner Risotto mit glasiertem Wintergemüse und Belper Knolle ^{ADGL}

oder

Regionale Rindsfiletwürfel

an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock und Wintergemüse ^{AGLHCF}

Käsedelikatessen ^G

oder

Marinierte Zwetschgen mit weissem Zimtglace ^{CG}

Menü SFr. 59.00

Menü Winter

Filet vom Swiss Alpin Lachs «mi cuit»
mit Meerrettichmousse und Nüsslisalat ^{GMCD}

Leicht getrüffeltes Schwarzwurzelcrèmesuppen ^{FAGLC}
mit ihren Chips und Blätterteigfleuron

Rehschnitzel von der Joner Jagd mit getrüffeltem Portweinjus,
Kartoffel- Selleriepüree, Pilze und Flower Sprouts ^{AGLHF}

Käsedelikatessen ^G

oder

Joghurtglace mit Bergamottencreme und Schokoladentruffe ^{CG}

Menü 79.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Restaurant Rathaus Rapperswil-Jona

Food Fun Friends

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Unsere Picknicks

Portion Bündnerfleisch «Natura» 100g	24.00
Portion Hobelkäse 80g ^G	14.00
Chalts Plättli mit Käse, Schinken, grobe Salami, ^G Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck	20.00

Vorspeisen

Filet vom Swiss Alpin Lachs mit Meerrettichmousse und Nüsslisalat	22.00
Nüsslisalat als Vorspeise ^{G,L}	14.00
mit wachweichem Ei ^C	15.00
mit Speck & Ei ^{G,L,C}	16.00
Wachweiches Eschenbacher Landei in leicht getrüffeltem Selleripüree ^{G,A,M,C}	13.00
Grüner Salat	8.00/10.00
Gemischter Salat mit Kernen	11.00/13.00
Carpaccio vom regionalen Rindsfilet ^G frisch von Hand geschnitten und plattiert, Rucola und Hinkelstein	24.00

Suppen

Pikante Fischsuppe mit regionalen Fischfilets, Safran und Chili ^{DLF}	15.00
Leicht getrüffelte Schwarzwurzelcrèmesuppe ^{AFGLC} mit ihren Chips und Blätterteigfleuron	15.00

Vegi/ Rösti

Kardy- Ravioli mit Salbeibutter und karamelisierten Kardy ^{HLG}	32.00
Tessiner Polenta im Bierteig gebacken auf Kürbismousseline ^{HLEAF} mit gebratenen Pilzen, Federkohl und Randenjus	32.00
Tessiner Risotto mit glasiertem Wintergemüse und Belper Knolle ^{GLF}	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

Fische

Filet vom Bündner Lachs, Walliser Egli ^{ADGLB} und Aargauer Crevette mit Meilener Verjus, mit Kardy- Ravioli und edlem Wintergemüse	49.00
CH- Fisch- Platte - frittiert oder gebraten oder beides ^{ACGL} mit Sauce Tartare und Aioli, Stampfkartoffeln und Chilispinat	40.00
Schweizer Felchenfilets frittiert mit Sauce Tartar ^{AGFL} und Salzkartoffeln oder gebratenen „Meuniere“ mit Salzkartoffeln	36.00
Schweizer Eglifilets mit Mandelbutter und Salzkartoffeln ^{ACFGL} oder frittiert mit Tartaresauce und Salzkartoffeln	46.00

Fleisch

Rehschnitzel von der Joner Jagd mit getrüffeltem Portweinjus, Kartoffel- Selleriepüree, Pilze und Flower Sprouts ^{GL}	49.00
Rindsfilet aus der Region an Merlotjus ^{AGLF} in winterlicher Aufmachung	56.00
Regionale Rindsfiletspitzen an Pilzrahmsauce ^{FACL} mit Kartoffelpüree und Wintergemüse	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 Kräutern, Bratenjus und Rösti ^{LCG}	40.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Griddle

Savogniner Rindsfilet 180g	49.00
Kalbpaillard 150g	39.00
Schweizer Schweinssteak 180g	36.00
Lachsforellen- Filet 150g	36.00
Filet vom Swiss Alpine Lachs 180g	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}

Herkunfts- Deklarationen

Kalb und Schwein	Schweiz
Wild	Rapperswil- Jona und Graubünden
Rind	Schweiz
Felchen	Schweiz
Egli	Schweiz
Lachsforelle	Schweiz
Swiss Alpine Lachs	Lostallo in Graubünden
Crevetten	Aargau
Eier	Eschenbach St. Gallen
Käsedelikatessen	natürli, 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.

Restaurant Rathaus Rapperswil-Jona

Food Fun Friends

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Winter



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

Menu Town Hall

Lambs lettuce with soft boiled country egg ^{GMC}

or

Salsify cream soup with puff pastry ^{HGLCF}

Lake Zurich white fish fillet with verjus sauce

Ticino risotto with glazed winter vegetables and Belper Knolle ^{ADGL}

or

Regional beef tenderloin tips in mushrooms cream sauce ^{LGACF}
with mashed potatoe and winter vegetables

Cheese delicacy ^G

or

Marinated plums with white cinnamon ice cream ^{CG}

Menü CHF. 59.00

Menu Winter

Filet from Swiss Alpin Salmon "mi cuit"
with horseradish mousse and lambs lettuce ^{GMCD}

Light truffled salsify cream soup with puff pastry and salsify chips ^{GLCFA}

Escalope from local venison with truffled port wine jus ^{GALHF}
potatoe- celery- mash, mushrooms and flower sprout

Cheese delicacy ^G

or

Yogurt ice cream with bergamot cream and chocolate truffe ^{CG}

Menü CHF 79.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Our picknicks

Portion Bündnerfleisch «Natura» 100g	24.00
Portion Hobelkäse 80g ^G	14.00
Cold Platter with cheese, ham, salami Grisons air dried ham, air dried Bündnerfleisch, air dried bacon ^G	20.00

Starters

Swiss Alpin Salmon “mi cuit” ^{GL} with horseraddish mousse and lambs lettuce	22.00
Lamb’s lettuce as starter ^{GL}	14.00
with soft boiled egg ^C	15.00
with soft boiled egg and bacon ^{GLC}	16.00
Perfect country egg in truffled celery puree	13.00
Green salad	8.00/10.00
Mixed salad with seeds ^H	11.00/13.00
Carpaccio from local beef filet ^G hand cut, rucola und Hinkelstein	24.00

Soups

Spicy fish soup with local fish fillets, saffron and chili ^{DFL}	15.00
Light truffled salsify cream soup with puff pastry ^{LCGAF}	15.00

Vegi

Ticino Risotto with glazed winter vegetables and Belper Knolle ^{LFG}	32.00
Cardoon ravioli with sage butter and caramelized cardoon ^{LHG}	32.00
Deep fried polenta with sautéed mushrooms, Pumkin ^{HAF} kale and beetroot sauce	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

	Fish
Filet from Swiss Alpine Salmon and Swiss Shrimp» ^{ADGBL} and perch with Verjus Sauce, cardoon ravioli and winter vegetables	49.00
CH- Fish- Platter - deep fried or seared or both ^{ACGL} with Sauce Tartare and Aijoli, Mash and Chili spinach	40.00
Lake Zurich white fish deep fried or seared ^{ALGF} with boiled potatoes or seared „Meuniere“ with boiled potatoes	36.00
Pearch fillets from Frutigen with almond butter ^{ACGL} or deep fried with Tartarsauce und boiled potatoes	46.00
	Meat
Escalope from local venison with truffled port wine jus ^{GL} potatoe- celeri- mash, mushrooms and flower sprouts	49.00
Local beef tenderloin tips in mushroom cream sauce ^{LFAC} with mashed potatoes and winter vegetables	44.00
Beef Tenderloin from Grisons Merlot jus ^{AGLF} In winterly presentation	56.00
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 ^{GL}	34.00
Tripes «Zürich or Ticino with boiled potatoes ^{GL}	32.00
Calf's liver with herbs, garlic, onions, Madeira and rösti ^{LCG}	40.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Grill

Beef tenderloin 180g	49.00
Veal paillard 150g	39.00
Pork Steak 180g	36.00
Swiss Alpine Salmon filet 180g	44.00
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}

List of origins

Veal and pork	Switzerland
Beef	Switzerland
Shrimps	Switzerland
White fish	Switzerland
Pike perch	Switzerland
Game	Switzerland
Swiss Alpine Salmon	Switzerland
Salmon trout	Switzerland
Eggs	Switzerland
Cheese	Switzerland

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