

Frühling



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 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

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

Oscar Wilde



«Come with me to Switzerland»

## Menü Wirtschaft

Einsiedler Berg- Mozzarella<sup>G,M</sup>  
mit Frühlingsalat und angebratenem Spargel an Tomatenvinaigrette  
oder  
Spargelcrèmesuppe mit Brunnenkresse<sup>CL</sup>

Schweizer- Felchenfilet an Meilener Verjusschaum  
mit Tessiner Artischockenrisotto und jungem Gemüse<sup>ADGHL</sup>  
oder  
Hohrückensteak vom dry aged Molkeschwein aus Schänis  
Bärlauchsauce, Kartoffel- Olivenölpüree und Frühlingsgemüse<sup>AGLH</sup>

Käsedelikatessen<sup>G</sup>  
oder  
Crème Brûlée mit Rhabarberragout und Minze<sup>CG</sup>

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



**Vorspeisen**

Unser russischer Salat <sup>GDGA</sup> mit geräuchertem und gebratenem Filet vom Swiss Alpine Lachs	22.00
Spargel- Tempura, Zitronen- Quinoa und Avocado- Dip <sup>EHAL</sup>	17.00
Einsiedler Berg- Mozzarella <sup>G,M</sup> mit Frühlingsalat und angebratenem Spargel an Tomatenvinaigrette	17.00
Rohe Scheiben vom Swiss Alpine Lachsfilet mit frischem Wasabi und Kräutersalat an Soyadressing <sup>DFE</sup>	22.00
Eschenbacher Stunden- Ei in Spargelpüree mit Kefen <sup>GC</sup>	13.00
Grüner Salat	8.00/10.00
Gemischter Salat mit Kernen	11.00/13.00
Carpaccio vom Bündner Rindsfilet <sup>G</sup> frisch von Hand geschnitten und plattiert, Rucola und Hinkelstein	24.00

**Suppen**

Pikante Fischsuppe mit regionalen Fischfilets, Safran und Chili <sup>DLF</sup>	15.00
Spargelcrèmesuppe mit Rohschinken- Royal <sup>CLG</sup>	15.00

**Vegi**

Crèmige Tessiner Polenta, Pilze, Gemüse und Stunden- Ei <sup>AHCLG</sup>	32.00
Spargel- Tempura, Zitronen- Quinoa und Avocado- Dip <sup>HLA</sup>	32.00
Tessiner Artischockenrisotto mit jungem Gemüse <sup>GL</sup> und gebratenem Spargel	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. 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**

Filet vom Swiss Alpine Lachs und Thurgauer Crevtte <sup>ADGLRF</sup> mit Meilener Verjus- Sauce, Tessiner Artischockenrisotto, gebratener Spargel und jungem Gemüse	49.00
CH- Fisch- Platte - frittiert oder gebraten oder beides <sup>ACGL</sup> mit Sauce Tartare und Aijoli, Stampfkartoffeln und Chilispinat	40.00
Schweizer Felchenfilets frittiert mit Sauce Tartar <sup>AGFL</sup> und Salzkartoffeln oder gebratenen „Meuniere“ mit Salzkartoffeln	36.00
Schweizer Eglifilets mit Mandelbutter und Salzkartoffeln <sup>ACFGL</sup> oder frittiert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	46.00

**Fleisch**

Dry aged Hohrückensteak vom Molkeschwein aus Schänis <sup>AGL</sup> mit Kartoffel- Olivenölpüree und jungem Gemüse	44.00
Rindsfilet aus Savognin an Merlotjus <sup>AGLF</sup> in frühlingshafter Aufmachung	54.00
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

**Unsere Rustikalen**



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>LCG</sup>	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
Dry aged Hohrückensteak vom Molkeschwein aus Schänis 180g	44.00
Lachsforellen- Filet 150g	36.00
Filet vom Swiss Alpine Lachs 180g	44.00

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
Felchen	Schweiz
Egli	Schweiz
Lachs geräuchert	Lostallo in Graubünden
Swiss Alpine Lachs	Lostallo in Graubünden
Crevetten	Zuben im Thurgau
Eier	Eschenbach St. Gallen
Käsedelikatessen	natürli, 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
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.

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

**Klage, Klaus**

# Spring



# Food Fun Friends

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

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

**Klage, Klaus**

**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



«Come with me to Switzerland»

## Our Menu Town Hall

Asparagus salad with mountain mozzarella and tomatoe vinaigrette <sup>GM</sup>

or

Asparagus cream soup with water cress <sup>CL</sup>

Lake Zurich white fish fillet with verjus sauce

Artichoke risotto and young vegetables <sup>ADGHL</sup>

or

Dry aged rib-eye steak from whey pork <sup>LGAH</sup>

Bears garlic sauce, mashed potatoe and young vegetables

cheese delicacy <sup>G</sup>

or

Crème Brûlée with rhubarb and peppermint <sup>CG</sup>

Menü 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**

Our russian salad <sup>GDA</sup> With smoked and seared Swiss Alpine Salmon	22.00
Asparagus tempura with quinoa and guacamole <sup>EHAL</sup>	17.00
Einsiedeln «Mountain Mozzarella» <sup>GM</sup> with seared asparagus and spring salad	17.00
Sashimi fom Swiss Alpine Salmon <sup>DFE</sup> with fresh wasabi and herbs salad and soya dressing	22.00
Poached country egg in asparagus puree with sugar peas <sup>GC</sup>	13.00
Green salad	8.00/10.00
Mixed salad with seeds	11.00/13.00
Carpaccio from grisons beef filet <sup>G</sup> Hand cut, rucola und Hinkelstein cheese	24.00



**Soups**

Spicy fish soup with local fish fillets, saffron and chili <sup>HAL</sup>	15.00
Asparagus cream soup with country ham royale <sup>CLG</sup>	15.00

**Vegi**

Creamy Ticino polenta with spring vegetables, mushrooms and egg <sup>ACHLG</sup>	32.00
Ticino Risotto with artichokes, young vegetables and seared asparagus <sup>Lg</sup>	32.00
Asparagus tempura with quinoa and guacamole <sup>AHL</sup>	32.00
Butterrösti with fried eggs <sup>CG</sup>	19.00
Butterrösti with fried eggs and cheese <sup>CG</sup>	22.00
Butterrösti with fried eggs, cheese and bacon <sup>CG</sup>	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**

Filet from Swiss Alpine Salmon and Swiss Shrimp» <sup>ADGrL</sup> 49.00  
with Verjus Sauce, artichoke risotto, saered asparagus  
and young vegetables

CH- Fish- Platter - deep fried or seared or both <sup>ACGL</sup> 40.00  
with Sauce Tartare and Aijoli, Mash and Chili spinach

Lake Zurich white fish deep fried or seared <sup>ALGf</sup> 36.00  
with boiled potatoes or seared „Meuniere“ with boiled potatoes

Pearch fillets from Frutigen with almond butter <sup>ACGL</sup> 46.00  
or deep fried with Tartarsauce und boiled potatoes

**Meat**

Dry aged rib-eye steak from swiss whey pork »<sup>AGLh</sup> 44.00  
Bear’s garlic sauce, mashed potatoe with olive oil  
and spring vegetables

Beef Tenderloin from Savognin with Merlot jus <sup>AGLF</sup> 54.00  
In spring presentation

Sliced veal „Zürcher Art“ with Butter- Rösti <sup>GL</sup> 46.00

Escalope «Vienna Style» from veal <sup>CA</sup> 39.00  
or pork with french fries and salad 34.00



**Our Rustics**

De Chnoche (length wise halved bone marrow) <sup>LF</sup> 14.00  
served with bread and fleur de sel

Wurstsalat “classic” or Wurst- Käsesalat <sup>G</sup> 17/19

„Salat Rathaus“, salad, kernels, <sup>C</sup> 15/18  
bacon, mushrooms and boiled egg

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

Calf’s liver with herbs, garlic, onions, Madeira and rösti <sup>DLCG</sup> 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
Dry aged rib-eye from whey pork 180g	44.00
Swiss Alpine Salmon filet 180g	44.00
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> cheese, ham, salami, Grisons air dried ham, air dried Bündnerfleisch, air dried bacon	20.00

**List of origins**

Veal and pork	Switzerland
Beef	Switzerland
Shrimps	Switzerland
White fish	Switzerland
Pike perch	Switzerland
Smoked Salmon	Switzerland
Swiss Alpine Salmon	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.