



Hochzeit feiern im Rathaus

Sehr geehrte Bankett- und Veranstaltungsplaner

Gerne sind wir Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses behilflich.
Ihre Wünsche zu realisieren liegt uns am Herzen.

Ihr Restaurant Rathaus in Rapperswil



Unser Menüvorschläge zum selber zusammenstellen:

Aus organisatorischen- und Qualitätsgründen, kann nur ein Menü pro Anlass serviert werden.

Für kleinere Gesellschaften offerieren wir Ihnen ein reichhaltiges und saisonales a la carte Angebot. Die Preise sind nur in einem Menü gültig.

Kalte Vorspeisen

Mascarpone- Gemüseterrine mit Salaten an Tomatenvinaigrette 16.-

Carpaccio vom geräucherten Oberländer Mozzarella 14.-

Carpaccio von Seeforelle und Zander an erstklassigem Olivenöl 19.-

Zanderfilets im Weisswein frittiert mit knackigen Salaten und Tartarsauce 19.-

Marinierte Zürichsee- Fischfilets „Escabeche“ 17.-

Carpaccio vom Rindsfilet 22.-

Suppen

Doppelte getrüffelte Perlhuhn- Consommé 16.-

Rüebli Schaumsuppe 12.-

Saisonale Pilzcrèmesuppe 14.-

Geräucherte Zürisee- Felchencrèmesuppe 16.-

Warme Vorspeisen

Pasta mit mediterranem Edelgemüse 16.-

Weissweinrisotto mit Saisonpilzen 14.-

Gambas mit Chili- Spaghettini 17.-

Grapefruitrisotto mit Jakobsmuscheln 19.-

Ravioli mit Ochsenchwanz- oder Kalbshaxenfüllung und Merlotsauce 19.-

Hausgemachtes Sorbet mit Prosecco 13.-

Hauptgänge

Bündner Schweinsfilet im Speckmantel Risotto 39.-

Mörschwiler Perlhuhnbrust Getrüffelter Madeirajus Frische Pasta 42.-

St. Galler Kalbsrücken am Stück im Ofen gebraten Morchelrahmsauce Pommes Berny 49.-

Ganzes Savogniner Rindsfilet Blauburgunder- Balsamicojus Pommes Ana 54.-

Entrecôte am Stück rosa gebraten Merlotreduktion und Bearnaise Kartoffelgratin 46.-

Alle Hauptgänge werden mit saisonalem Gemüse serviert

Wirtschaft • Restaurant • historischer Saal • Kaffeebar

Hauptplatz 1 8640 Rapperswil 055 210 11 14

Desserts

Dessert- Buffet 17.-

Dessertbuffet mit Käse 22.-

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit frischem Vanilleeis und Früchten vom Markt 16.-

Saisonale Dessertdegustation 17.-

Sorbetvariation mit ihren Früchten 16.-

Dreierlei Schokoladenmousse mit Beeren und Vanille- Schlagrahm 17.-

Lasagne von frischer Orangenglacé und Mousse von caramelisierten Mandeln 17.-

Und natürlich Ihr Lieblings- Dessert!!

Unser Menüvorschlag für 128.- pro Person

Mascarpone- Gemüseterrine mit Salaten an Tomatenvinaigrette

Doppelte getrüffelte Perlhuhn- Consommé

Gambas mit Chili- Spaghettini

Hausgemachtes Sorbet mit Prosecco

St. Galler Kalbsrücken am Stück im Ofen gebraten mit Morchelrahmsauce

Pommes Berny und saisonalem Gemüse

Lasagne von frischer Orangenglacé und Mousse von caramelisierten Mandeln

