

Herbst

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

Nüsslisalat mit wachweichem Ei auf Randen- Carpaccio^{G,M}
oder

Kürbiscrèmesuppe mit Kernen, Kernöl und Schlagrahm^{H,G,L}

Schweizer Felchenfilet an Meilener Verjus- Schaum
mit Tessiner Wirsingrisotto mit Marroni und Pilzen^{ADGHL}
oder

Schulter vom Bündner Hirsch in Blauburgunder geschmort
mit Spätzli, Rotkabis mit Marroni^{AGLH}

Käsedelikatessen^G
oder

Marinierte Zwetschgen mit weissem Zimtglace

Menü SFr. 59.00



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

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



Carpaccio vom gebeizten Bündner Hirsch 22.00
mit gezupften Herbstsalaten,
eingelegten Pilzen und schwarzer Baumnuss^{G,L}

Nüsslisalat als Vorspeise^{G,L} 14.00

mit wachsweichem Ei 15.00

mit Speck & Ei^{G,A,L} 16.00

mit gebeiztem Bündner Hirsch
an Orangen- Honig- Vinaigrette^{G,A,M} 19.00

Grüner Salat 8.00/10.00

Gemischter Salat mit Kernen 11.00/13.00

Carpaccio vom Bündner Rindsfilet^G 24.00
frisch von Hand geschnitten und plattiert, Rucola und Hinkelstein

Suppen

Pikante Fischsuppe mit regionalen Fischfilets, Safran und Chili^{DLF} 15.00

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen 15.00
Kernöl und Ingwer- Royal

Vegi/ Rösti



Crémige Tessiner Polenta^{HLG} 32.00
mit herbstlichem Gemüse in verschiedenen Konsistenzen und Pilzen

Wildgeflüster^{HLA} 29.00

Tessiner Loto- Risotto mit Pilzen Wirsing und Marroni^{GL} 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

Filet vom Swiss Alpine Lachs aus Lostallo ^{ADGLB} und Rheinfelder Crevette mit Meilener Verjus, Tessiner Risotto und herbstlichem Gemüse	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

Entrecôte vom Bündner Hirsch mit getrüffeltem Rotweinjus, Kartoffel- Selleriepüree, Pilze und Rosenkohlblätter	49.00
Rindsfilet aus Savognin an Merlotjus ^{AGLF} in herbstlicher Aufmachung	54.00
Schulter vom Bündner Hirsch in Blauburgunder geschmort mit Spätzli und Rotkabis mit Marroni	44.00
Joner Rehpfeffer «Jäger Art» klassisch ^{A,C,G,H}	44.00
Geschnetztes 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

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
Entrecôte vom Bündner Hirsch 180g	47.00
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	Thurgau und 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.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

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

Klage, Klaus

Autumn



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

Lambs lettuce with soft boiled country egg
on a beet root carpaccio ^{GMC}
or
pumpkin cream soup with pumpkin seeds and oil ^{HGL}

Lake Zurich white fish fillet with verjus sauce
savoy risotto, chestnuts and mushrooms ^{ADGHL}
or
Braised shoulder from swiss deer ^{LGAHC}
with « Spätzli », red cabbage and chestnuts

Cheese delicacy ^G
or
Marinated plums with white cinnamon ice cream ^{CG}

Menü SFr. 59.00



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



Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

• Kaffeebar • Historischer Saal • Restaurant • 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



Carpaccio from pickled Grisons deer with salads ^{GLH} marinated mushrooms and black nuts	22.00
Lamb's lettuce as starter ^{GL}	14.00
with soft boiled egg ^C	15.00
with soft boiled egg and bacon ^{GALC}	16.00
with pickled Grisons deer and Orange- honey- vinaigrette	19.00
Green salad	8.00/10.00
Mixed salad with seeds ^H	11.00/13.00
Carpaccio from grisons beef filet ^G hand cut, rucola und Hinkelstein	24.00

Soups

Spicy fish soup with local fish fillets, saffron and chili ^{DFL}	15.00
Pumpkin cream soup with roasted seeds and ginger royal ^{LCGH}	15.00

Vegi

Creamy Ticino polenta with autumn vegetables and mushrooms ^{HLACG}	32.00
Ticino Risotto with mushrooms, cabbage and chestnuts ^{LHG}	32.00
Forrest whisper ^{HLACG}	29.00
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



Filet from Swiss Alpine Salmon and Swiss Shrimp» ^{ADGBL} with Verjus Sauce, Ticino risotto and autumn 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



Entrecôte from Grisons deer with truffled red wine jus ^{GL} potatoe- celery- mash, mushrooms and brussel sprout leaves	49.00
Braised shoulder from swiss deer ^{LGaHC} With « Spätzli », red cabbage and chestnuts	44.00
Beef Tenderloin from Grisons Merlot jus ^{AGLF} In autumnally presentation	54.00
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

Ohne Champagner kann ich nicht leben. Bei Siegen verdiene ich ihn, bei Niederlagen brauche ich ihn.

Napoleon

Grill

Savogniner beef tenderloin 180g	49.00
Veal paillard 150g	39.00
Entrecôte from Grisons deer 180g	47.00
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