

Herbst 2017



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. 8 % 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 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. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

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

Oscar Wilde

**Unser Herbst**

Ceviche von der Bündner Gams mit herbstlichen Blattsalaten	22.00
Freiland Nüsslisalat mit Saisonpilzen an Nussvinaigrette	17.00
Rehconsommé mit Stundenei und Pilzen	17.00
Gebratene Goldforellenfilets vom Kundelfingerhof auf Federkohl- Marronirisotto	39.00
Thurgauer Baramundifilet an Meilener Verjus auf Sauerkraut- Speck- Moussline mit Rosenkohlblättern und Randen	44.00
Rindsfilet aus Savognin «Bordelaise» mit Rathaus- Püree und Herbstgemüse	54.00
Hirschrücken von der Bündner Hochwildjagd «Fazzoletti» mit Trüffeljus, Marronicrème, Topinambur und Federkohl	49.00
Käsedelikatessen	14.00
Kürbis-Vanillecrème mit Lakritzglace und Olivensand	16.00
Feigen mit Vermicelleglace	16.00

**Herbst- Menü**

Ceviche von der Bündner Gams mit herbstlichen Salatblättern oder Rehconsommé mit Oberholzer's Stundenei und Pilzen
Thurgauer Baramundi an Meilener Verjus auf Sauerkraut- Speck- Moussline mit Rosenkohlblättern und Randen oder Fazzoletti vom Bündner Hirsch <sup>L</sup> mit Trüffeljus, Topinambur und Federkohl
Züri- Oberländer Käsedelikatessen <sup>G</sup> oder Kürbis- Vanillecrème mit Lakritzglace und Olivensand

**Menü SFr. 79.00**

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Ob ein fröhliches Mahl überhaupt ohne Frauen denkbar ist, lasse ich offen.

Erasmus von Rotterdam

**Menü Wirtschaft**

Einsiedler Berg- Mozzarella  
mit kleinem Herbst Salat an Vinaigrette  
oder  
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und Schlagrahm

Oberländer Lachsforellenfilet auf Federkohlrissotto  
mit Marroni und Verjus  
oder

Bündner Hirschschmorbraten in Merlot mit Kartoffelstock und Rotkraut

Züri- Oberländer Käsedelikatessen  
oder  
Marinierte Zwetschgen mit Vanilleglace

**Menü SFr. 59.00**

**Unsere Klassiker**

Einsiedler Berg- Mozzarella mit kleinem Herbstsalat <sup>G</sup>  
an Vinaigrette mit Eierschwämmli

Nüsslisalat mit Ei 14.00  
mit Ei und Speck 16.00

Carpaccio vom Bündner Rindsfilet 24.00  
frisch von Hand geschnitten und plattiert, Rucola und Hinkelstein <sup>G</sup>

**Suppen**

Pikante Fischsuppe mit regionalen Fischfilets, Safran und Chili <sup>C,D,L</sup> 15.00

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und Schlagrahm <sup>D,G,L</sup> 15.00

**Vorspeisen**

**Ratsherren Fondue servieren wir Ihnen in der Kanzlei im 1. Stock**

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeeb

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**



**Unsere Vegi und Vegan**

Wildgeflüster mit Pilzen, Spätzli,  
Rotkraut mit Marroni und Preiselbeeren 29.00

Topinambur- Lasagne mit Pilzen, Rosenkohlblätter,  
glasierten Randen und Marroni- Mandelmilch 32.00

Butterrösti mit zwei glücklichen Spiegeleiern <sup>C,G</sup> 19.00

Butterrösti mit zwei glücklichen Spiegeleiern und Käse <sup>C,G</sup> 22.00

Butterrösti mit zwei glücklichen Spiegeleiern,  
Käse und gebratenem Speck <sup>C,G</sup> 24.00

**Fische**

CH- Fisch- Platte - frittiert oder gebraten oder beides <sup>A,C,G,L</sup> 40.00  
mit Sauce Tartare und Aijoli, Stampfkartoffeln und Chilispinat

Felchenfilets vom Zürichsee frittiert mit Sauce Tartar <sup>A,G,L</sup> 36.00  
und Salzkartoffeln oder gebratenen „Meuniere“ und Salzkartoffeln

Eglifilets aus Frutigen mit Mandelbutter und Salzkartoffeln <sup>A,C,G,L</sup> 46.00  
oder frittiert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln

**Fleisch**

Rapperswil- Joner Rehpfeffer «Jäger Art» 44.00  
mit Pilzen, Spätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeeren

Bündner Hirschschmorbraten in Merlot 42.00  
mit Kartoffelstock und Rotkraut

Geschnetzeltes Kalbshüftli „Zürcher Art“ mit Butter- Rösti <sup>G,L</sup> 46.00

Schniposa vom Kalb <sup>C,E,A</sup> 39.00  
oder vom Schwein 34.00

**Unsere Rustikalen**

De Chnoche (längs halbiertes Markbein) 14.00  
serviert mit Brot und fleur de sel

Wurstsalat „classic“ oder Wurst- Käsesalat <sup>G</sup> 17/19  
„Salat Rathaus“, Blattsalat mit Sprossen, Kerne, <sup>C</sup> 15/18  
gebratenem Speck, Champignons und Ei

Kalbskopf an Cognacjus mit Rösti und Gemüse <sup>C,G,L</sup> 34.00

Kutteln nach Zürcher oder Tessiner Art mit Salzkartoffeln <sup>C,G,L</sup> 32.00

Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräuter, Bratenjus und Rösti <sup>C,D,L</sup> 40.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

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

**Napoleon**

**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	Rapperswil-Jona
Rind	Savognin im Graubünden
Reh	Joner Jagd
Hirsch	Bündner Hochwildjagd
Felchen	Schweiz, Zürichsee
Egli	Tropenhaus Frutigen im Berner Oberland
Baramundi	Aquaponik, Thurgau
Goldforelle	Quellpark Kundelfingerhof
Eier	Schweiz, Eschenbach SG
Käsedelikatessen	natürli.ch, Zürcher Oberland, 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. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

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

**Klage, Klaus**



Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar