

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



Unsere Menüs



Menü Wirtschaft

Freiland Nüsslisalat mit Ei ^C
oder
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und Schlagrahm ^{LG}

Zürichsee- Felchenfilet an Mandelmilchschaumsauce
auf Zitrus- Risotto ^{ADGHL}
oder

Rapperswiler Rindsschmorbraten in Merlot ^{LG}
mit Kartoffelstock und Herbstgemüse

Züri- Oberländer Käsedelikatessen ^G
oder
Apfelküchlein mit Vanillesauce ^{ACG}

Menü SFr. 59.00



Herbst- Menü



Angebratenes Tartar von der Kundelfinger Goldforelle ^G
oder
Rehconsommé mit Beat Oberholzer's Stundenei und Pilzen ^{CL}

Thurgauer Baramundi an geräucherter Velouté ^{ADGL}
mit Meilener Verjus auf weisser Tessiner Meerrettich- Polenta und Kohlrosen
oder

Entrecôte vom Joner Reh mit getrüffeltem Kartoffel- Topinamburpüree
und Bio-Sellerie aus der Salzkruste ^{GL}

Züri- Oberländer Käsedelikatessen ^G
oder
Sckokoladen- Soufflé mit Karamellglace
und Boskop- Beignets ^{ACG}

Menü SFr. 79.00



Einsiedler Bergkäse- Fondue
servieren wir Ihnen in der Kanzlei im 1. Stock



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

Vorspeisen

Angebratenes Tartar von der Kundelfinger ^G 22.00
 Quellwasser Goldforelle mit Mesclunsalat

Freiland Nüsslisalat mit Saisonpilzen an Nussvinaigrette ^{EH} 17.00

Freiland Nüsslisalat mit Ei ^C 14.00
 mit Ei und Speck 16.00

Grüner Salat 10.00

Gemischter Salat mit Kernen 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 ^{DL} 15.00

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und Schlagrahm ^{GL} 15.00

Consommé vom Joner Reh mit Stundenei und Pilzen ^{CL} 17.00

Vegi

Variation vom Sellerie, Kartoffel, Trüffel und Kohlröse ^{HGL} 32.00

Tessiner Polenta- Tempura auf Waldpilzen ^{ACHL} 32.00
 an Mandelmichcrèmesauce

Wildgeflüster mit Pilzen, Spätzli ^{ACHL} 29.00
 Rotkraut mit Marroni und Preiselbeeren

Loto- Risotto vom Maggia- Delta ^{GL} 32.00
 mit Schweizer Kohlrösen und glasierten Randen

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. 8 % 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

Gebratene Goldforellenfilets vom Kundelfingerhof ^{ADGHL} an Mandelmilchschaumsauce auf Zitrus- Risotto	39.00
Thurgauer Baramundifilet an geräucherter Velouté ^{ADGL} mit Meilener Verjus auf weisser Tessiner Meerrettich- Polenta und Kohlrösen	44.00
CH- Fisch- Platte - frittiert oder gebraten oder beides ^{ACGL} mit Sauce Tartare und Aijoli, Stampfkartoffeln und Chilispinat	40.00
Felchenfilets vom Zürichsee frittiert mit Sauce Tartar ^{AGL} und Salzkartoffeln oder gebratenen „Meuniere“ mit Salzkartoffeln	36.00
Eglifilets aus Frutigen mit Mandelbutter und Salzkartoffeln ^{ACGL} oder frittiert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	46.00

Fleisch

Rindsfilet aus Savognin in herbstlicher Aufmachung ^{AGL}	54.00
Entrecôte vom Joner Reh ^{GL} mit getrüffeltem Kartoffel- Topinamburpüree und Bio-Sellerie aus der Salzkruste	56.00
Rapperswil- Joner Rehpfeffer «Jäger Art» ^{ACGHL} mit Pilzen, Spätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeeren	44.00
Rapperswiler Rindsschulter in Merlot geschmort ^{GL} mit Kartoffelstock und Herbstgemüse	42.00
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) ^L serviert mit Brot und fleur de sel	14.00
Wurstsalat "classic" oder Wurst- Käsesalat ^G	17/19
„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 Kräuter, Bratenjus und Rösti ^{DL}	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

Griddle

Savogniner Rindsfilet 180g	49.00
Kalbpaillard 150g	39.00
Schweinssteak 200g	36.00
Barramundi- Filet 150g	39.00

Die Griddle- Gerichte werden serviert mit Chimichurri, Rotweinjus^L oder Cafe de Paris^{CGLDM}, Stock^{GLH} sowie Stampf^{GL}, Pommes, Risotto^{GL} oder Linguini^{ACGL}



Unsere Picknicks

Portion Bündnerfleisch «Natura» 100g	24.00
Portion Hobelkäse 80g ^G	14.00
Chalts Plättli ^G	20.00

Käse, Schinken, grobe Salami, Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck

Herkunfts- Deklarationen

Kalb und Schwein	Rapperswil-Jona
Rind	Savognin im Graubünden
Reh	Joner Jagd
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

Autumn 2017



Food Fun Friends

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Weintrinker sehen gut aus, sind intelligent,
sexy und gesund

Hugh Johnson

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % 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. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

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

Oscar Wilde



Our Menus



Menu Wirtschaft

Lambs Lettuce with boiled egg ^C
or
Pumpkin soup with core oil ^{LG}

Lake Zurich white fish fillet with almond milkcream and zitrus risotto ^{SDGHL}
or
Local braised beef shoulder in Merlot with mash and autumn vegetables ^{LG}


Züri- Oberländer chesse delicassy ^G
oder
Apple fritter with vanilla sauce ^{ACG}

Menü SFr. 59.00


Menu Autumn

Seared Tartar frome «Kundelfinger» Golden Trout ^G
oder
Venisson consommé with 60 minutes egg and mushrooms ^{CL}

«Thurgau» Baramundi with smokede Velouté ^{ADGL}
and Meilener Verjus on white Ticino horseraddish- Polenta und Kale
oder
Entrecôte of local venisson with truffled potatoe- topinambur puree
and bio-selleri from the salt crust ^{GL}



Züri- Oberländer chesse delicassy ^G
oder
Choclate- Soufflé mit caramel ice cream
and Boskop- Beignets ^{ACG}



Menü SFr. 79.00

**Einsiedeln Mountain- Fondue
served in the «Kanzlei in the 1. floor**

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

Vorspeisen

Seared tartar from Thurgauer Barrmundi with mesclun salad ^G	22.00
Outdoor lambs lettuce with mushrooms an nuts vinaigrette ^{EH}	17.00
Outdoor lambs lettuce with egg ^C	14.00
with egg and bacon	16.00
Green salad	10.00
Mixed salad with seeds	13.00
Carpaccio from grisons beef filet ^G	24.00
Hand cut, rucola und Hinkelstein cheese	

Suppen

Spicy fish soup with local fish filletsschuppe, saffron and chili ^{DL}	15.00
Pumpkin soup with core oil and whipped cream ^{GL}	15.00
Consommé from Joner venisson with 60 min. egg and mushrooms ^{CL}	17.00

Vegi

Variation from selleri, potatoe, truffle and Kale ^{HGL}	32.00
Ticino polenta- tempura with mushrooms ^{ACHL} and almond milk cream	32.00
Game whisper nwith mushrooms, spätzli, ^{ACHL} red cabbage, chest nuts and cranberries	29.00
Loto- Risotto from Maggia- Delta ^{GL} with Kale and glazed beetroots	32.00
Butterrösti with with fried eggs ^{CG}	19.00
Butterrösti with with fried eggs and cheese ^{CG}	22.00
Butterrösti with with fried eggs, cheese and bacon ^{CG}	24.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % 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

Seared Gold Trout filets from Kundelfingerhof ^{ADGHL} with almond milk cream on citrus risotto	39.00
Thurgau Barmundifilet with smoked Meilener Verju ^{ADGL} On Ticino polenta with horse radish and kale	44.00
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 ^{ALG} with boiled potatoes or seared „Meunier“ with boiled potatoes	36.00
Pike perch from Frutigen with almond butter ^{ACGL} or deep fried with Tartarsauce und boiled potatoes	46.00

Meet

Beef Tenderloin from Savognin in autumn presentation ^{AGL}	54.00
Entrecôte from Jona venison ^{GL} with truffled potatoe- topinambur- pure and organic selleri in salt crust	56.00
Jona jugged venison ^{ACGHL} with mushrooms, spätzli, red cabbage, chest nuts and cranberries	44.00
Braised Grisons deer shoulder in Merlot ^{GL} with mash and red cabbage	42.00
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) ^L served with bresd and fleur de sel	14.00
Wurstsalat “classic” or Wurst- Käsesalat ^G	17/19
„Salat Rathaus“, salad, cores, ^C bacon, mushrooms and boiled egg	15/18
Calf’s head in cognac sauce served with rösti and vegetables ^{CL}	34.00
Tripes «Zürich or Ticino with boiled potatoes ^{GL}	32.00
Veal liver with herbs, garlic, onions, madeira and rösti ^{DL}	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

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

Klage, Klaus

Griddle

Savogniner beef tenderloin 180g	49.00
Veal paillard 150g	39.00
Mountain pork steak 200g	36.00
Barramundi- Filet 150g	39.00

The Griddle- dishes are served with Chimichurri, red wine jus^L
or Cafe de Paris^{CGLDM}, Mash^{GLH}, fries, risotto^{GL} or pasta^{ACGL}



Our Picknicks

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

List of origins

Veal and pork	Rapperswil-Jona
Beef	Savognin im Graubünden
Venison	Joner Jagd White fish
Schweiz, Zürichsee	
Pike perch	Tropenhaus Frutigen im Berner Oberland
Baramundi	Aquaponik, Thurgau
Golden Trout	Quellpark Kundelfingerhof
Eggs	Schweiz, Eschenbach SG
Cheese	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.