

Sommer



Food Fun Friends

Weintrinker sehen gut aus, sind intelligent,
sexy und gesund

Hugh Johnson

Allem kann ich widerstehen,
nur der Versuchung nicht

Oscar Wilde

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. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

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

Oscar Wilde



Menü Wirtschaft

Einsiedler Berg- Mozzarella
mit kleinem Sommersalat an Tomatenvinaigrette ^G
oder
Grüne Gazpacho mit Ceviche von der Goldforelle ^L

Schweizer Felchenfilets an Kokos- Zitronenschaum
mit Polenta- Raffaellos, Kefen und Senfkohl (Pak Choi) ^{D,E,A,G}
oder
In Chardonnay pochierte Mägenwiler Pouletbrust «Estragon»
mit Eierschwämmli und Karotten- Linguini ^{G,L}

Züri- Oberländer Käsedelikatessen ^G
oder
Beeren und Steinobst mit frischer Joghurtglace,
Meringebrösel und Prosecco ^G

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

Cooking is like love:
it should be entered into
with abandon or not at all

Hariet van Horne



	Vorspeisen
Einsiedler Berg- Mozzarella mit kleinem Sommersalat ^G an Tomatenvinaigrette und Eierschwämmli	17.00
Kalt geräuchertes von der Kundelfinger Lachsforelle mit Meerrettich	22.00
Spinatsalat mit Züri- Oberländer Schafs- und Geissenkäse an Kräutervinaigrette ^{G,L}	17.00
Ceviche und Tartar von der Goldforelle mit Brunnenkresse ^D	24.00
Melone ³ mit Bündner Rohschinken (frische Melone, Melonensorbet und Shot)	16.00
Caesar's salad als Vorspeise ^{G,L}	14.00
mit Schweizer Fischfilets ^{G,A,L}	29.00
mit Pouletbrust «Suprême» ^{G,A}	29.00
Grüner Salat	10.00
Gemischter Salat mit Kernen	13.00
Carpaccio vom Bündner Rindsfilet ^G frisch von Hand geschnitten und plattiert, Rucola und Hinkelstein	24.00
	Suppen
Pikante Fischsuppe mit regionalen Fischfilets, Safran und Chili ^{C,D,L}	15.00
Grüne Gazpacho mit Ceviche von der Goldforelle ^{C,D,L}	15.00
	Vegi
Tessiner Loto- Risotto mit Räschling, Eierschwämmli und Tomaten ^{C,D,L}	29.00
Raffaellos von der weissen Maggia- Polenta auf Kokos- Zitronenschaum und Kefen	32.00
Butterrösti mit zwei glücklichen Spiegeleiern ^{CG}	19.00
Butterrösti mit zwei glücklichen Spiegeleiern und Käse ^{CG}	22.00
Butterrösti mit Tomaten und Einsiedler Bergmozzarella überbacken ^{C,G}	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
Gebratene Goldforellenfilets vom Kundelfingerhof ^{A,C,G,L} Tessiner Loto- Risotto mit Räschling, Eierschwämmli und Tomaten	39.00
Eismeer-Saiblingsfilet vom Kundelfingerhof an Kokos- Zitronenschaum mit Polenta- Raffaello, Kefen und Senfkohl ^{A,G}	44.00
CH- Fisch- Platte - frittiert oder gebraten oder beides ^{ACGL} mit Sauce Tartare und Aijoli, Stampfkartoffeln und Chilispinat	40.00
Schweizer Felchenfilets frittiert mit Sauce Tartar ^{AGFL} und Salzkartoffeln oder gebraten „Meuniere“	36.00
Schweizer Eglifilets mit Mandelbutter und Salzkartoffeln ^{ACFGL} oder frittiert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	46.00
	Fleisch
Rindsfilet aus Savognin mit Merlot- Balsamicojus In sommerlicher Aufmachung ^{C,G,L}	54.00
In Chardonnay pochierte Mägenwiler Pouletbrust «Estragon» mit Eierschwämmli und Karotten- Linguini ^{G,L}	39.00
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) ^{LF} 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 ^{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
Schweinssteak 200g	36.00
Lachsforellen- Filet 150g	36.00
Mägenwiler Pouletbrust «supreme» 200g	35.00

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}

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	Schweiz
Rind	Schweiz
Felchen	Schweiz
Egli	Schweiz
Lachsforelle geräuchert	Quellpark Kundelfingerhof
Eismeersaibling	Quellpark Kundelfingerhof
Goldforelle	Quellpark Kundelfingerhof
Eier	Eschenbach SG
Käsedelikatessennatürli,	Zürcher Berggebiet, 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		

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Restaurant Rathaus Rapperswil-Jona

Food Fun Friends

Erzeugnisse daraus

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

Klage, Klaus

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

SUMMER



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

Cooking is like love:
it should be entered into
with abandon or not at all

Harriet van Horne

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

Our Menu Town Hall

Spring salad with mozzarella from Einsiedeln
Tomatoe Vinaigrette ^G

or

Green Gazpacho with chanterelles ^L

Regional lake zurich white fish fillet with Cocos- lemonsauce

Polenta- Raffaellos, sugar snaps and pak choi ^{D,E,A,G}

oder

Mägenwiler chicken breast «Suprême» poached in Whitb wine

Estragon, chanterelles and linguini ^{G,L}

Züri- Oberländer cheese ^G

oder

Salad of berries with joghurt ice cream, merinque and Prosecco ^G

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

Einsiedler Mountain- Mozzarella with small summer salad ^G Tomatoe vinaigrette and chanterelles	17.00
Cold smoked swiss salmon trout with horse radish	22.00
Spinach salad with Züri- Oberländer goat- and sheeps cheese an Kräutervinaigrette ^{G,L}	17.00
Ceviche and tartar of swiss alpine salmon and cress ^D	24.00
Melon ³ with air air dried ham (fresh melon, melon sorbet and shot)	16.00
Caesar's salad as starter ^{G,L}	14.00
mit Schweizer Fischfilets as main ^{G,A,L}	29.00
mit Pouletbrust «Suprême» as main ^{G,A}	29.00
Carpaccio from grisons beef filet ^G Hand cut, rucola und Hinkelstein cheese	24.00

Soups

Spicy fish soup with local fish fillets, saffron and chili ^{DL}	15.00
Green Gazpacho with ceviche from gold trout ^{GL}	15.00

Vegi

Ticino Loto- risotto with Räuschling, chanterelles and tomatoes ^{C,D,L}	29.00
Polenta- Raffaellos, sugar snaps and pak choi with Cocos- lemonsauce	32.00
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

Seared Gold Trout filets from «Kundelfingerhof» ^{ADGHL}
with risotto and Swiss asparagus 39.00

Char filet from Lostallo «mi-cuit» 44.00
with coco- lemon sauce, polenta- Raffaellos, sugar snaps^{A,G}



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 „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

Beef Tenderloin from Savognin with Merlot jus ^{AGL}
In summer presentation 54.00

Sliced veal „Zürcher Art“ with Butter- Rösti ^{GL} 46.00

Escalope «Vienna Style» from veal ^{CA} 39.00
or pork with french fries and salad 34.00



Our Rustics

De Chnoche (length wise halved bone marrow) ^{LF}
served with bread and fleur de sel 14.00

Wurstsalat “classic” or Wurst- Käsesalat ^G 17/19

„Salat Rathaus“, salad, kernels, ^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

Calf’s liver with herbs, garlic, onions, Madeira and rösti ^{DLCG} 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
Swiss chicken breast 200g	35.00
Mountain pork steak 200g	36.00
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}

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	Switzerland
Beef	Switzerland
Grayling	Switzerland
White fish	Switzerland
Pike perch	Tropenhaus Frutigen im Berner Oberland
Perch	Tropenhaus Frutigen im Berner Oberland
Golden Trout	Quellpark Kundelfingerhof
Eggs	Schweiz, Eschenbach SG
Cheese	natürli.ch, Zurich Mountains, 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. 7.7 % MwSt.