



## Weihnachten 2018 im Rathaus

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

Unsere Menüvorschläge bieten wir für Gesellschaften ab 15 Personen an.  
Aus organisatorischen- und Qualitätsgründen, kann nur ein Menü  
pro Anlass serviert werden.

Teilen sie uns bitte rechtzeitig mit, ob in Ihrer Gesellschaft auf Allergiker oder spezielle  
Kostformen Rücksicht genommen werden soll.

Für kleinere Gesellschaften offerieren wir  
Ihnen ein reichhaltiges und saisonales a la carte Angebot.



Folgend offerieren wir Ihnen einige Vorschläge zu den einzelnen Gängen  
Ihres Weihnachts- Menüs:

**Vorspeisen:**

Hausgebeiztes Rinderfilet mit würzigem Röstbrot Hüttenkäse und Radiesli	24.00
Avocadoterrine mit Pouletröllchen im Rohschinkenmantel und Sauce Mojo	17.00
Duett von der geräucherten Forelle (Tatar & Filet) gepickelte Gurke und Zwiebel, Pumpernickel & Speck	18.00
Schweizer Alpen- Lachsfilet «mi cuit» mit Avocadocrème, eingelegtem Rettich, Zwiebel und Shiso	24.00
Gezupfte Wintersalate mit Berner Ziegenkäse, Feigen und Baumnuss- Vinaigrette	18.00
Waldpilzterrine mit altem Balsamico, Salatbouquet und Kräutervinaigrette	16.00

**Suppen:**

Safranschaumsuppe mit Felchenknusperli	16.00
Kürbisschaumsuppe mit Ingwer	12.00
Weissweinschaumsuppe mit Croustillant vom Frutiger Zander	16.00
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Käsecrostini	15.00
Geflügel Consommé mit Tätschli und Wachtelei	15.00



**Hauptgänge Fleisch und Fisch:**

Bündner Lammrücken, Provence- Gemüse, Kartoffelgratin und Knoblauch-Limonen Jus	49.00
Sanft gegarte Kalbshaxe, Gremolata, Bunter Krautstiel und Pinienkern- Ravioli	39.00
Bündner Schweinefilet im Speckmantel mit sautierten Pilzen, geschmortes Selleriepüree und Kartoffelchurro	39.00
Geschmortes Ochsenbäckchen mit Kartoffel- Aioli Püree, Wurzelgemüse und Leberwurst- Tramezzini	36.00
Perlhuhnbrust mit Thymianjus Kartoffel- Muffin und Schwarzwurzelgemüse	39.00
Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus Kartoffelgratin und Rosenkohl- Kürbisgemüse	39.00
Rinds- Entrecôte mit Cognac- Senfsauce Kartoffel- Selleriepüree und Spitzkohlgemüse	47.00
Bündner Rindsfilet «Bordelaise» (Bordeauxreduktion und Mark) mit Bernykartoffeln und edlem Wintergemüse	54.00
Duett vom Kalb und Rind im Brotmantel an Rüeblimousseline und glasiertem Wintergarten	49.00
Zander in Rote Beete gegart mit Meerrettich, Navetten, Spinat und Kartoffelkugeln	44.00
Swiss Alpin- Lachs aus Lostallo an Kokos- Limonenschaum mit weissen Polenta- Rafaellos und Senfkohl	46.00



**Dessert:**

Limettentarte mit Himbeeren und Estragon - Himbeerparfait	16.00
Ricotta Panna Cotta mit Rosmarin, Shortbread, zwerlei Grapefruit	16.00
Variation von Passionsfrucht, Mango und Kokos	17.00
Praliné Crème Brûlée mit Birnenragout und Thai- Basilikum	16.00
Apfel Tarte Tatin mit Sauerrahmglace und Karamell	16.00
Gâteau au chocolat (grand cru Schokolade) mit gesalzene Karamell, Himbeeren & Honey- Kresse	16.00
Pfefferminz Panna Cotta mit Cranberry Coulis, Crumble und Weisser Schokolade	16.00
Die Feige in verschiedenen Texturen	17.00



## Menüvorschläge zu Weihnachten

### Menü 1

CHF 94.00

Avocadoterrine mit Pouletröllchen im Rohschinkenmantel und Sauce Mojo

Weissweinschaumsuppe mit Croustillant vom Frutiger Zander

Duett vom Kalb und Rind im Brotmantel  
an Rüebli-mousseline und glasiertem Wintergarten

Gâteau au chocolat (grand cru Schokolade)  
mit gesalzener Karamell, Himbeeren & Honey- Kresse

### Menü 2

CHF 94.00

Duett von der geräucherten Forelle (Tatar & Filet)  
gepickelte Gurke und Zwiebel, Pumpernickel & Speck

Geflügel Consommé mit Tätschli und Wachtelei

Rinds- Entrecôte mit Cognac- Senfsauce  
Kartoffel- Selleriepüree und Spitzkohlgemüse

Praliné Crème Brûlée mit Birnenragout und Thai- Basilikum

### Menü 3

CHF 79.00

Schweizer Alpen- Lachsfilet «mi cuit» mit Avocadocrème,  
eingelegtem Rettich, Zwiebel und Shiso

Perlhuhnbrust mit Thymianjus  
Kartoffel- Muffin und Schwarzwurzelgemüse

Ricotta Panna Cotta mit Rosmarin,  
Shortbread, zwerlei Grapefruit

**Menü 4**  
**CHF 79.00**

Waldpilzterrine mit altem Balsamico, Salatbouquet und Kräutervinaigrette

Bündner Lammrücken, Provence- Gemüse,  
Kartoffelgratin und Knoblauch-Limonen Jus

Pfefferminz Panna Cotta mit Cranberry Coulis, Crumble und Weisser Schokolade

**Menü 5**  
**CHF 69.00**

Gezupfte Wintersalate mit Berner Ziegenkäse,  
Feigen und Baumnuss- Vinaigrette

Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus  
Kartoffelgratin und Rosenkohl- Kürbisgemüse

Apfel Tarte Tatin mit Sauerrahmglace und Karamell

**Menü 6**  
**CHF 69.00**

Kürbisschaumsuppe mit Ingwer

Zander in Rote Beete gegart mit Meerrettich, Navetten,  
Spinat und Kartoffelkugeln

Die Feige in verschiedenen Texturen