

Frühling



Food Fun Friends



### **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 geschlossenen Kreislaufanlagen; eine der saubersten und nachhaltigsten Fischfarmings der Welt, wie**

**die Valperca SA in Raron im Wallis  
und Swiss Alpine Fish AG, Lostallo in Graubünden**

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar



### Menü Wirtschaft

Frühlingssalat mit wachsweichem Ei und Croutons <sup>MCA</sup>  
**oder**  
Mildes Schaumsüppchen von Frühlingszwiebel und - Knoblauch <sup>AGLF</sup>

Schweizer Lachsforellenfilet an Meilener Verjus- Schaum  
Tessiner Risotto mit Bärlauch und glasiertem Frühlingsgemüse <sup>ADGLF</sup>  
**oder**  
Hohrückensteak vom Benkener Molkeschwein <sup>AGLF</sup>  
Rosmarinjus, Kartoffelmousseline und jungem Frühlingsgemüse

Käsedelikatessen <sup>G</sup>  
**oder**  
Dessert von Erdbeere und Vanille <sup>CGA</sup>

**Menü SFr. 59.00**

### Menü Frühling

Lachs aus Lostallo <sup>CLFM</sup>  
„Mi Cuit“ und graved mit Kräutersalat

Unser «Erbsli und Rüepli» <sup>LF</sup>

Züri- Oberländer Rindsfilet an Rotweinreduktion mit Mark,  
Galgener Bärlauch- Krokettten und jungem Frühlingsgemüse <sup>AGLFC</sup>

Fredi Bieris Käsedelikatessen <sup>G</sup>  
**oder**  
Spielerei von Felchlin's Kakaofruchtsaft, Schokolade, Rhabarber und Beere <sup>G</sup>

**Menü 79.00**

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Restaurant Rathaus Rapperswil-Jona

Food Fun Friends

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

## Unsere Picknicks

Portion Bündnerfleisch «Natura» 100g	24.00
Portion Hobelkäse 80g <sup>G</sup>	14.00
Chalts Plättli mit Käse, Schinken, grobe Salami, <sup>G</sup> Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck	20.00
<b>Vorspeisen</b>	
Lachs aus Lostallo „Mi Cuit“, graved und Tatar auf Stangensellerigelee	24.00
Frühlingssalat mit wachswweichem Ei und Kräutercroutons und Speck <sup>C</sup>	16.00
Zitronen- Hummus mit gebratenem jungem Gemüse, <sup>HLAF</sup> Frisee, Löwenzahn und jungem mildem Knoblauch	19.00
Unser «Erbsli und Rüepli»	14.00
Grüner Salat	8.00/10.00
Gemischter Salat mit Kernen	11.00/13.00
Carpaccio vom regionalen Rindsfilet (80g) <sup>G</sup> frisch von Hand geschnitten und plattiert, Rucola und Hinkelstein	24.00
<b>Suppen</b>	
Pikante Fischsuppe mit regionalen Fischfilets, Safran und Chili <sup>DLF</sup>	15.00
Mildes Schaumsüppchen von Frühlingszwiebeln und -Knoblauch <sup>AFGLC</sup> mit geröstetem Brot	15.00
<b>Vegi/ Rösti</b>	
Spargel- Ravioli mit Bärlauchschaum <sup>CALG</sup>	32.00
Zitronen- Hummus mit gebratenem jungem Gemüse, Pilzen <sup>HLF</sup> und Schaumsauce von Mandelmilch und jungem mildem Knoblauch	32.00
Tessiner Risotto mit Galgener Bärlauch, glasiertem Frühlingsgemüse und pochiertem Land- Ei <sup>GLF</sup>	32.00
Butterrösti mit zwei glücklichen Spiegeleiern <sup>CG</sup>	19.00
Butterrösti mit zwei glücklichen Spiegeleiern und Käse <sup>CG</sup>	22.00
Butterrösti mit zwei glücklichen Spiegeleiern, Käse und gebratenem Speck <sup>CG</sup>	24.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Restaurant Rathaus Rapperswil-Jona

Food Fun Friends

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar



	<b>Fische</b>
Filet vom Bündner Lachs, Walliser Egli <sup>ADGLBC</sup> und Aargauer Crevette an Meilener Verjussauce, mit Spargel- Ravioli und edlem Frühlingsgemüse	49.00
CH- Fisch- Platte - frittiert oder gebraten oder beides <sup>ACGL</sup> mit Sauce Tartare und Aioli, Stampfkartoffeln und Chilispinat	40.00
Schweizer Felchenfilets frittiert mit Sauce Tartar <sup>AGFL</sup> und Salzkartoffeln oder gebratenen „Meuniere“ mit Salzkartoffeln	36.00
Schweizer Eglifilets mit Mandelbutter und Salzkartoffeln <sup>ACFGL</sup> oder frittiert mit Tartaresauce und Salzkartoffeln	46.00
	<b>Fleisch</b>
Hohrückensteak vom Benkener Molkeschwein, <sup>GLF</sup> Rosmarinjus, Kartoffelmousseline und jungem Frühlingsgemüse	36.00
Züri- Oberländer Rindsfilet an Rotweinreduktion mit Mark <sup>AGLF</sup> mit Galgener Bärlauchkroketten und Frühlingsgemüse	56.00
Regionale Rindsfilet- Rosmarin- Spiessli an mildem Knoblauchjus <sup>FACL</sup> auf Zitronen- Hummus mit gebratenem jungem Gemüse und Pilzen	44.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Butter- Rösti <sup>GL</sup>	46.00
Schniposa vom Kalb <sup>CA</sup> oder vom Schwein	39.00 34.00
	<b>Unsere Rustikalen</b>
De Chnoche (längs halbiertes Markbein) <sup>LF</sup> serviert mit Brot und fleur de sel	14.00
„Salat Rathaus“, Blattsalat mit Sprossen, Kerne, <sup>C</sup> gebratenem Speck, Champignons und Ei	15/18
Kalbskopf an Cognacjus mit Rösti und Gemüse <sup>GL</sup>	34.00
Kutteln nach Zürcher oder Tessiner Art mit Salzkartoffeln <sup>GL</sup>	32.00
Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern, Bratenjus und Rösti <sup>LCG</sup>	40.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar



**Griddle**

Savogniner Rindsfilet 180g	49.00
Kalbpaillard 150g	39.00
Schweizer Schweinssteak 180g	36.00
Lachsforellen- Filet 150g	36.00
Filet vom Swiss Alpine Lachs 180g	44.00

Die Griddle- Gerichte werden serviert mit Chimichurri, Rotweinjus<sup>LF</sup>  
 oder Cafe de Paris<sup>CGLDM</sup>, Stock<sup>GLH</sup> sowie Stampf<sup>GLF</sup>,  
 Pommes, Risotto<sup>GLF</sup> oder Linguini<sup>ACGL</sup>

**Herkunfts- Deklarationen**

Kalb und Schwein	Schweiz
Reh	Rapperswil- Jona
Rind	Schweiz
Felchen	Schweiz
Egli	Schweiz
Lachsforelle	Schweiz
Swiss Alpine Lachs	Lostallo in Graubünden
Crevetten	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



Spring



Food Fun Friends

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Restaurant Rathaus Rapperswil-Jona

Food Fun Friends

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % 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. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar





### Menu Town Hall

Spring salad with soft boiled country egg and Croutons <sup>MCA</sup>

or

Mild cream soup with spring garlic and spring onion <sup>AGLF</sup>

Swiss salmon trout fillet with verjus sauce

Ticino bear's garlic risotto and glazed spring vegetables <sup>ADGLF</sup>

or

Whey pig rib eye steak by Benken <sup>GALF</sup>

with rosemary jus, mashed potatoes and spring vegetables

Cheese delicacy <sup>G</sup>

or

Strawberry and vanilla <sup>CGA</sup>

**Menü CHF. 59.00**

### Menu Winter

Filet from Swiss Alpin Salmon

“mi cuit” and served with herb salad <sup>CLFM</sup>

Our “Peas and Carrots” <sup>LF</sup>

Swiss beef tenderloin à la Bordelaise <sup>GALCF</sup>

bear garlic croquette and young spring vegetables

Cheese delicacy <sup>G</sup>

or

Monte Cristo

Variation of cocoa fruit juice es, Chocolate, rhubarb and berry

**Menü CHF 79.00**

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar



**Our picknicks**

Portion Bündnerfleisch «Natura» 100g	24.00
Portion Hobelkäse 80g <sup>G</sup>	14.00
Cold Platter with cheese, ham, salami Grisons air dried ham, air dried Bündnerfleisch, air dried bacon <sup>G</sup>	20.00

**Starters**

Filet from Swiss Alpin Salmon “mi cuit”, Tatar and graved on celery jelly	24.00
Spring salad with soft boiled country egg and croutons <sup>C</sup>	16.00
Lemon hummus with fried spring vegetables Frieze salad, dandelion and young garlic <sup>HAFL</sup>	19.00
Our “peas and carrots”	14.00
Green salad	8.00/10.00
Mixed salad with seeds <sup>H</sup>	11.00/13.00
Carpaccio from local beef filet <sup>G</sup> hand cut, rucola und Hinkelstein	24.00

**Soups**

Spicy fish soup with local fish fillets, saffron and chili <sup>DFL</sup>	15.00
Light truffled salsify cream soup with puff pastry <sup>LCGAF</sup>	15.00

**Vegi**

Ticino Risotto with bear’s garlic, spring vegetables and country egg <sup>LFG</sup>	32.00
Asparagus ravioli with bear’s garlic foam <sup>CALG</sup>	32.00
Lemon hummus with fried spring vegetables, mushrooms <sup>HLF</sup> Almond milk sauce and young wild garlic	32.00
Butterrösti with fried eggs <sup>CG</sup>	19.00
Butterrösti with fried eggs and cheese <sup>CG</sup>	22.00
Butterrösti with fried eggs, cheese and bacon <sup>CG</sup>	24.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar



	<b>Fish</b>
Filet from Swiss Alpine Salmon and Swiss Shrimp» <sup>ADGBLC</sup> and perch with Verjus Sauce, asparagus ravioli and spring vegetables	49.00
CH- Fish- Platter - deep fried or seared or both <sup>ACGL</sup> with Sauce Tartare and Aijoli, Mash and Chili spinach	40.00
Lake Zurich white fish deep fried or seared <sup>ALGF</sup> with boiled potatoes or seared „Meuniere“ with boiled potatoes	36.00
Pearch fillets from Valais with almond butter <sup>ACGL</sup> or deep fried with Tartarsauce und boiled potatoes	46.00
	<b>Meat</b>
Whey pig steak by Benken <sup>GLF</sup> with rosemary jus, mashed potatoes and spring vegetables	36.00
Skewered local beef tenderloin tips with mild garlic sauce <sup>LFAC</sup> with lemon hummus, fried vegetables and mushrooms	44.00
Swiss beef tenderloin à la Bordelaise <sup>AGLF</sup> Bear's garlic croquette, spring vegetables	56.00
Sliced veal „Zürcher Art“ with Butter- Rösti <sup>GL</sup>	46.00
Escalope «Vienna Style» from veal <sup>CA</sup> or pork with french fries and salad	39.00 34.00
	<b>Our Rustics</b>
De Chnoche (length wise halved bone marrow) <sup>LF</sup> served with bread and fleur de sel	14.00
„Salat Rathaus“, salad, kernels, <sup>C</sup> bacon, mushrooms and boiled egg	15/18
Calf's head in cognac sauce served with rösti and vegetables <sup>GL</sup>	34.00
Tripes «Zürich or Ticino with boiled potatoes <sup>GL</sup>	32.00
Calf's liver with herbs, garlic, onions, Madeira and rösti <sup>LCG</sup>	40.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Restaurant Rathaus Rapperswil-Jona

Food Fun Friends

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

**Grill**

Beef tenderloin 180g	49.00
Veal paillard 150g	39.00
Pork Steak 180g	36.00
Swiss Alpine Salmon filet 180g	44.00
Salmon trout- filet 150g	36.00

The Griddle- dishes are served with Chimichurri, red wine jus <sup>LF</sup>  
 or Cafe de Paris <sup>CGLDM</sup>, Mash <sup>GLHF</sup>, fries, risotto <sup>GFL</sup> or pasta <sup>ACFGL</sup>

**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