

# Herbst

## 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. 7.7 % 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 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.

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



Nüsslisalat mit wachweichem Ei auf Randen- Carpaccio <sup>G,M,C</sup>  
oder

Kürbiscrèmesuppe mit Kernen, Kernöl und Schlagrahm <sup>H,G,L</sup>

Schweizer Forellenfilet an Meilener Verjus- Schaum  
mit Tessiner Wirsingrisotto mit Marroni und Pilzen <sup>ADGHL</sup>  
oder

Schulter vom regionalen Reh in Blauburgunder geschmort  
mit Spätzli, Rotkabis mit Marroni <sup>AGLHC</sup>

Käsedelikatessen <sup>G</sup>

oder

Marinierte Zwetschgen mit weissem Zimtglace <sup>G,C</sup>

**Menü SFr. 59.00**

## Menü Herbst

Waldpilzmousse mit Sauce Cumberland <sup>G,L</sup>  
und Waldorfsalat 2020

Tatar vom Swiss Alpin Lachs "Kabuki" <sup>F, L</sup>  
mit Soyagelee, Wasabi und Maki Sushi

Joner Rehentrecôte <sup>AGLFC</sup>  
in herbstlicher Aufmachung

Die Marroni in verschiedenen Zubereitungen <sup>H,G,A,C</sup>

**Menü SFr. 96.00**



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

**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

**Vorspeisen**

Waldpilzmousse mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat 2020 <sup>G,L</sup> 22.00



Nüsslisalat als Vorspeise <sup>G,L</sup> 14.00

mit wachweichem Ei <sup>G,L,C</sup> 15.00

mit Speck & Ei <sup>G,A,L,C</sup> 16.00

Tatar vom Swiss Alpin Lachs "Kabuki"  
mit Soyagelee Wasabi und Maki Sushi <sup>F,L</sup> 19.00

Grüner Salat 8.00/10.00

Gemischter Salat mit Kernen 11.00/13.00

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

**Suppen**

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

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen <sup>G,L,H</sup> 15.00  
Kernöl und Ingwer- Royal



**Vegi/ Rösti**

Geschmorter Butternusskürbis mit Kartoffel- Tempura, <sup>H,L,C</sup> 32.00  
Waldpilzen, Marroni, Preiselbeeren und Kürbiscrème

Wildgeflüster: Spätzli, Rotkabis mit Marroni, Preiselbeeren, Pilze <sup>H,L,A,C</sup> 29.00

Kartoffel- Tempura mit Soyagelee Wasabi und Maki Sushi <sup>F,L</sup> 32.00

Tessiner Randen- Risotto mit Pilzen, Schwarzwurzel und Wirsing <sup>G,L</sup> 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



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**



Filet vom Swiss Alpine Lachs aus Lostallo <sup>ADGBFL</sup> und Rheinfelder Crevette mit Wasabicrème, Kartoffel- Tempura, Soyagelee und Maki Sushi	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	38.00
Schweizer Eglifilets mit Mandelbutter und Salzkartoffeln <sup>ACFGL</sup> oder frittiert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	46.00

**Fleisch**

Joner Rehentrecôte oder regionales Rindsfilet <sup>AGLF</sup> in herbstlicher Aufmachung	56.00
Schulter vom Joner Reh in Blauburgunder geschmort <sup>AGLH</sup> mit Spätzli und Rotkabis mit Marroni	46.00
Joner Rehpfeffer «Jäger Art» klassisch <sup>A,C,G,H</sup>	44.00
Geschnetzeltes Kalbshüftli „Zürcher Art“ mit Butter- Rösti <sup>GL</sup>	46.00
Schniposa vom Kalb <sup>CA</sup> oder vom Schwein	39.00 34.00

**Unsere Rustikalen**



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

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

**Napoleon**

**Griddle**

Régionales Rindsfilet 180g	56.00
Kalbspailard 150g	40.00
Entrecôte vom Joner Reh 150g	56.00
Lachsforellen- Filet 150g	38.00
Filet vom Swiss Alpine Lachs 180g	46.00

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, Region
Wild	Rapperswil- Jona, Uster, Gommiswald
Rind	Schweiz, Region
Felchen	Schweiz
Egli	Schweiz
Lachsforelle	Schweiz
Swiss Alpine Lachs	Lostallo in Graubünden
Crevetten	Rheinfelden, 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

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

**Klage, Klaus**

# Autumn



# 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**

**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

## Menu Town Hall

Lambs lettuce with soft boiled country egg  
on a beet root carpaccio <sup>GMC</sup>

or

Pumpkin cream soup with pumpkin seeds and oil <sup>HGL</sup>

Lake Zurich white fish fillet with verjus sauce  
savoy risotto, chestnuts and mushrooms <sup>ADGHL</sup>

or

Braised shoulder from swiss deer <sup>LGAHC</sup>  
with « Spätzli », red cabbage and chestnuts

Cheese delicacy <sup>G</sup>

or

Marinated plums with white cinnamon ice cream <sup>CG</sup>

**Menü SFr. 59.00**

## Menü Autumn

Forrest mushrooms mousse with Sauce Cumberland <sup>G,L</sup>  
und Waldorf Salad 2020



Tatar of Swiss Alpin Lachs "Kabuki" <sup>F, L</sup>  
with Soya jelly, Wasabi and Maki Sushi

Local venison entrecôte <sup>AGLFC</sup>  
in autumnal presentation

Chestnuts in different textures <sup>H,G,A,C</sup>

**Menü SFr. 96.00**

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



**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**

Mushrooms mousse with Sce Cumberland und Waldorf Salad 2020 <sup>G,L</sup>	22.00
Lamb's lettuce as starter <sup>GL</sup>	14.00
with soft boiled egg <sup>CGL</sup>	15.00
with soft boiled egg and bacon <sup>GALC</sup>	16.00
Tatar of Swiss Alpin Lachs "Kabuki" with soy jelly, wasabi and maki sushi <sup>F,L</sup>	19.00
Green salad	8.00/10.00
Mixed salad with seeds <sup>H</sup>	11.00/13.00
Carpaccio from grisons 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
Pumpkin cream soup with roasted seeds and ginger royal <sup>LCGH</sup>	15.00

**Vegi**

Braised pumkin with potatoe tempura and mushrooms <sup>HLACG</sup> Mushrooms, chestnuts, cranberries and pumkin cream	32.00
Forrest whisper <sup>HLACG</sup>	29.00
Potatore tempura with maki sushi, wasabi and soy jelly	32.00
Ticino Risotto with beetroots, mushrooms salsify and savoy <sup>LHG</sup>	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

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**

Filet from Swiss Alpine Salmon and Swiss Shrimp» <sup>ADGBLF</sup> 49.00  
 With potatore tempura, maki sushi, wasabi and soy jelly



CH- fish- platter - deep fried or seared or both <sup>ACGL</sup> 40.00  
 with sauce tartare and aijoli, mash and chili spinach

swiss white fish deep fried or seared <sup>ALCGF</sup> 38.00  
 with boiled potatoes or seared „Meuniere“ with boiled potatoes

Swiss perch fillets with almond butter <sup>ACGFL</sup> 46.00  
 or deep fried with tartar sauce und boiled potatoes

**Meat**

Entrecôte from local venison or local beef tenderloin <sup>GLAHC</sup> 56.00  
 in autumnally presentation

Braised shoulder from local venison <sup>LGAHC</sup> 46.00  
 with « Spätzli », red cabbage and chestnuts

Local venison jugged in red wine <sup>AGCH</sup> 44.00  
 with « Spätzli », red cabbage and chestnuts and cranberries

Sliced veal „Zurich style“ with butter- rösti <sup>GL</sup> 46.00

Escalope «Vienna Style» from veal <sup>CA</sup> 39.00  
 or pork with french fries and salad 34.00



**Our Rustics**

De Chnoche (length wise halved bone marrow) <sup>LF</sup> 14.00  
 served with bread and fleur de sel

„Salad townhall“, salad, kernels, <sup>C,H</sup> 15/18  
 bacon, mushrooms and boiled egg

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

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

**Napoleon**

**Grill**

Savogniner beef tenderloin 180g	56.00
Veal paillard 150g	40.00
Entrecôte from local venison 150g	56.00
Swiss Alpine Salmon filet 180g	46.00
Salmon trout- filet 150g	38.00

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