



**ÖFFNUNGSZEITEN - OPENINGS**

Restaurant Mo-Sa 9.00-23.30  
Küche - kitchen 11.30-14.00 & 18.00-21.45  
Hotel 7/7

**VORSPEISEN - STARTERS**

<b>Grüner Blattsalat</b> <i>Green leaf salad</i>	11.00
<b>Bunter Stadthausalat</b> mit glasierten Maroni <i>Mixed salad with glazed chestnuts</i>	17.00
<b>Zweierlei von der Kalbsmilke</b> mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette <i>Two types of veal sweetbread with radish-shallot vinaigrette</i>	27.00
<b>Variation vom Chèvre</b> mit Zwiebelconfit und Birnensorbet <i>Variation on Chèvre with onion confit and pear sorbet</i>	21.00
<b>Ratschs Papayasalat (pikant)</b> mit Crevetten Der Klassiker nach original Rezeptur <i>The classic according to original recipe with shrimps</i>	25.00 39.00
<b>Seetaler Kalbstatar Piemontaise</b> mit Trüffel und Parmesan <i>Seetal Veal tatar with truffle and parmesan</i>	36.00
<b>Zweierlei Gänseleber</b> mit Kumquat und Blutorange dazu Brioche <i>Two different foie gras with kumquat and blood orange with brioche</i>	34.00/46.00

**SUPPEN - SOUPS**

<b>Tagessuppe</b> <i>Soup of the day</i>	13.00
<b>Limetten-Cremesuppe</b> mit Limettenperlen <i>Lime creame soupe with lime pearls</i>	18.00
<b>Butternuss-Kürbis-Cremesuppe</b> mit Curry und Kokosnuss <i>Butternut pumpkin cream soup with curry and coconut</i>	17.00

**APERIPLÄTTLI**

<b>APERITIF PLATTER</b> <b>Regionale Wurst und Käseplatte</b> zum Aperitif, für Zwischendurch oder einfach so <i>Regional sausage and cheese platter</i> <i>A variety of different savoury specialities perfect for aperitif, to enjoy before your meal or as a snack.</i>	36.00
--	-------

**KINDER - CHILDREN**

Verlangen Sie unsere Kinderkarte  
*Have a look at the children's menu*



**INTOLERANZEN - INTOLERANCES**

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie über Zutaten in den Gerichten, welche zu Allergien und Unverträglichkeiten führen können.  
Our staff will be happy to inform you about the ingredients in our dishes, if you have allergies or intolerances.

Täglich von unserem Küchenchef aus marktfrischen Produkten zusammengestellt  
*Chef's daily suggestion*

<b>BISTRO MENU 3 GANG</b>	ab - from 69.00
<b>GOURMET MENU 4 GANG</b>	ab - from 98.00
Donnerstag bis Samstag	

**STADTHAUS KLASSIKER - CLASSICS**

<b>Club Sandwich</b> Die einfache wie begnadete Mischung aus Toastscheiben, knusprigem Speck, Poulardenbrust, Tomaten, Salat und hausgemachte Lucky Sauce, dazu Pommes frites <i>A simple but excellent mixture of toast, crispy bacon, poularde breast, tomato slices, lettuce and homemade Luckysauce, served with French fries</i>	40.00
<b>Rindstatar</b> «SwissPrimGourmet» <i>Beef steak tatar</i> «SwissPrimGourmet»	29.00/39.00
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> vom Filet mit hausgemachten Butternudeln und Marktgemüse <i>Sliced fillet of veal Zurich style with homemade butter noodles and market vegetables</i>	58.00

**STADTHAUS SPEZIALITÄTEN  
STADTHAUS SPECIALTIES**

<b>Cordon Bleu</b> mit Beinschinken und Kaltbach Greyerzer Pommes frites und Marktgemüse <i>with ham and cave aged Gruyere cheese French fries and seasonal vegetables</i> <b>Kann auch bei Zöliakie bestellt werden</b> <i>Can also be ordered for coeliacs</i>	
Schwein - pork	48.00
Kalb - veal	53.00
<b>SwissPrim Entrecôte Black Angus</b> <b>«Café de Paris»</b> mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse- oder Salatgarnitur <i>with homemade herb butter</i> variety of vegetables or salad	160 g 49.00 200 g 57.00 300 g 69.00
Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive <i>French fries or shoestring potatoes included</i>	

**HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES**

<b>Hausgemachter Hackbraten</b> dazu Kartoffelmousseline und Gemüse vom Markt <i>Homemade meatloaf served with potato mousseline and market vegetables</i>	46.00
<b>Schweizer Alpen Zander Sautiert</b> mit Kokos Zitronensauce Blattspinat und Pilaw Reis <i>Sautéed Swiss Alpine pikeperch with coconut lemon sauce spinach leaves and pilaf rice</i>	51.00
<b>SwissPrim Schweinkotelet</b> mit Kartoffelkroketten und Stielbrokkoli <i>SwissPrim pork cutlet with potato croquettes and broccoli</i>	48.00

**E GUETE! - ENJOY YOUR MEAL!**

Marvin Portmann, Gastgeber - Host  
Christian Bolliger, Chef de Cuisine  
und das Stadthaus Team

<b>Stadthaus Rösti</b> mit Gemüsebouquet und Spiegelei <i>Roesti Stadthaus style with vegetable bouquet and fried egg</i>	37.00
<b>Hausgemachte Ravioli</b> Füllung nach Laune des Küchenchefs und Belperknolle <i>Homemade ravioli Filling according to the chef's mood and regional cheese</i>	27.00/39.00
<b>Asiatisches Thai Curry</b> mit frischem Koriander, Basmati Reis und knackigem Gemüse <i>Asia Thai curry with fresh coriander, rice and vegetables</i>	37.00
<b>Hausgemachte Pappardelle</b> mit Cherry-Tomatensauce und Parmesan <i>Homemade Pappardelle with cherry tomato sauce and parmesan cheese</i>	39.00
<b>Wirsing Roulade mit Pilzen</b> dazu Zitronen-Dill-Sauce und Gnocchi <i>Savoy cabbage roulade with mushrooms, lemon-dill sauce and gnocchi</i>	39.00

**DESSERTS**

<b>Tagessdessert</b> <i>Dessert of the day</i>	11.00
<b>Friandises</b> Kleine süsse Köstlichkeiten <i>Sweet little delicacies</i>	11.00
<b>Emmentaler Meringue mit Nidle</b> <i>Meringue Emmental style with whipped cream</i> mit einer Kugel Glace <i>with a scoop of ice cream</i>	13.00 15.00
<b>Schwarzwälderglas Stadthaus</b> mit Kirschen und Vanilleglace <i>Black Forest glass with cherries and vanilla ice cream</i>	15.00
<b>Bratapfel Stadthaus</b> mit Sorbet und Apfelmousse <i>Baked apple with sorbet and apple puree</i>	15.00
<b>Schokoladenkuchen(glutenfrei)</b> mit Caramelsauce und Fior di latte Glace <i>chocolate cake (glutenfree) with caramel sauce and fior di latte ice cream</i>	16.00
<b>Sorbets und Rahmglace</b> <i>Sorbets and ice cream</i>	5.00 pro Kugel 5.00 per scoop
<b>Sorbet Aromen - sorbets</b> Apfel, Zitrone, Blutorange, Passionsfrucht <i>Apple, lemon, blood orange, passion fruit</i>	
<b>Glace Aromen - ice cream</b> Erdbeere, Schokolade, Tahiti Vanille, Mocca, Strawberry, chocolate, Tahiti vanilla, mocha	
<b>Schlagrahm - Whipped cream</b>	1.50
<b>Käsevariation</b> mit Käse aus der Region <i>Variation of cheese from the region</i>	16.00/28.00

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWST - All prices in Swiss Francs incl. VAT  
Soweit nicht anders deklariert, stammen Fleisch und Geflügel aus der Schweiz  
*If not declared otherwise, all meat and poultry origins from Switzerland*