



ÖFFNUNGSZEITEN - OPENINGS

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

VORSPEISEN - STARTERS

Grüner Blattsalat <i>Green leaf salad</i>	11.00
Bunter Stadthausalat mit Käsewürfel und Ei <i>Mixed salad with cheese and egg</i>	17.00
Zweierlei von der Kalbsmilke mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette <i>Two types of veal sweetbread with radish-shallot vinaigrette</i>	27.00
Hausgemachte Frühlingsrollen mit asiatischem Gemüse, Glasnudeln und süss-sauer Sauce <i>Homemade spring rolls with Asian vegetables, glass noodles and sweet sour sauce</i>	21.00
Raj's Papayasalat (Thai Scharf) mit Crevetten Der Klassiker nach original Rezeptur <i>Raj's Papaya Salad (Thai Spicy) with shrimps the classic according to the original recipe</i>	25.00 39.00
Seetaler Kalbsmarkbein mit Cremolata und geröstetem Brot <i>Seetal veal marrow leg with cremolata and toasted bread</i>	28.00
Zweierlei Gänseleber mit Apfelgel und Apfelsorbet dazu Brioche <i>Two kind of foie gras with apple gel, apple sorbet and a brioche</i>	34.00/46.00

SUPPEN - SOUPS

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	13.00
Erbsen-Cremesuppe mit Minze <i>Pea creame soupe with mint</i>	18.00
Minestrone Stadthaus mit Tomate, Zwiebel und Karotte <i>with tomato, onion and carrot</i>	19.00

APERIPLÄTTLI
APERITIF PLATTER 36.00

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

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

BISTRO MENU 3 GANG	ab - from 69.00
GOURMET MENU 4 GANG	ab - from 98.00

Donnerstag bis Samstag

STADTHAUS KLASSIKER - CLASSICS

Club Sandwich 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
Rindstatar «SwissPrimGourmet» <i>Beef steak tatar</i> «SwissPrimGourmet»	29.00/39.00
Zürcher Geschnetzeltes 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

Cordon Bleu mit Beinschinken und Kaltbach Greyerzer Pommes frites und Marktgemüse <i>with ham and cave aged Gruyere cheese French fries and seasonal vegetables</i> Kann auch bei Zöliakie bestellt werden <i>Can also be ordered for coeliacs</i>	
Schwein - pork	48.00
Kalb - veal	54.00
SwissPrim Entrecôte Black Angus «Café de Paris» mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse- oder Salatgarnitur <i>with homemade herb butter</i> variety of vegetables or salad	160 g 51.00 200 g 57.00 300 g 69.00
Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive <i>French fries or shoestring potatoes included</i>	

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

Schweizer Kanichenragout Mit Burgundersauce dazu Tessinerpolenta und Gemüse vom Markt <i>Swiss rabbit ragout with burgundy sauce and polenta from Ticino and market vegetables</i>	46.00
Schweizer Forelle Sautiert mit Beurre blanc dazu Serviettenknödel und junger Wurzelspinat <i>Swiss trout sautéed with Beurre blanc napkin dumplings and young spinach</i>	51.00
Hännis Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce Butterösti und Stielbrokkoli <i>Hännis farmer sausage with onion sauce, Roesti and broccolini</i>	40.00

E GUETE! - ENJOY YOUR MEAL!

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

Stadthaus Rösti mit Gemüsebouquet und Spiegelei <i>Roesti Stadthaus style with vegetable bouquet and fried egg</i>	37.00
Hausgemachte Ravioli 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
Asiatisches Thai Curry mit frischem Koriander, Basmati Reis und knackigem Gemüse <i>Asia Thai curry with fresh coriander, rice and vegetables</i>	37.00
Hausgemachte Gnocchi mit Cherry-Tomatensauce und Parmesan <i>Homemade Gnocchi with cherry tomato sauce and parmesan cheese</i>	39.00
Griechischer Feta aus dem Ofen mit Rosmarinkartoffeln, Oliven und mediterranem Gemüse <i>Grilled Greek Feta cheese with rosemary potatoes, olives and vegetables</i>	37.00

DESSERTS

Tagessdessert <i>Dessert of the day</i>	11.00
Friandises Kleine süsse Köstlichkeiten <i>Sweet little delicacies</i>	11.00
Emmentaler Meringue mit Nidle <i>Meringue Emmental style with whipped cream</i> mit einer Kugel Glace <i>with a scoop of ice cream</i>	13.00 15.00
Coupe Dänemark Stadthaus Tahiti Vanilleglace und Nyangbo Schokolade <i>Coupe Denmark Stadthaus Tahiti vanilla ice cream and Nyangbo chocolate</i>	18.00
Geeiste Kokoscurrysuppe mit Litschi Ingwer Sorbet <i>Iced coconut curry soup with lychee ginger sorbet</i>	16.00
Apfelkuchlein mit Zimt Gebackene Apfelringe mit Tahiti Vanilleglace <i>Baked apple ring with cinnamon and Tahiti vanilla ice cream</i>	16.00
Sorbets und Rahmglace <i>Sorbets and ice cream</i>	5.00 pro Kugel 5.00 per scoop
Sorbet Aromen - sorbets Apfel, Zitrone, Blutorange, Passionsfrucht <i>Apple, lemon, blood orange, passion fruit</i>	
Glace Aromen - ice cream Erdbeere, Schokolade, Tahiti Vanille, Mocca, Strawberry, chocolate, Tahiti vanilla, mocha	
Schlagrahm - Whipped cream	1.50
Käsevariation mit Käse aus der Region <i>Variation of cheese from the region</i>	16.00/28.00