



ÖFFNUNGSZEITEN - OPENINGS

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

VORSPEISEN - STARTERS

Grüner Blattsalat <i>Green leaf salad</i>	10.00
Bunter Stadthausalat mit gebackenem Tomme und Preiselbeeren <i>Mixed salad with baked tomme and cranberries</i>	17.00
Zweierlei von der Kalbsmilke mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette <i>Two different sweetbreads of veal with radish-shallot vinaigrette</i>	27.00
Randencarpaccio mit Feta Dazu Cranberryvinaigrette und Sauerrahm <i>Beetroot carpaccio with feta Served with cranberry vinaigrette and sour cream</i>	21.00
Punjabi Rolle Gefüllt mit Kartoffeln und Gemüse Auf Linsen dal <i>Punjabi roll filled with potatoes and vegetables On Lentil dal</i>	27.00
Seetaler Kalbsmarkbein Mit Cremolata und geröstetem Brot <i>Seetal veal marrow leg With cremolata and toasted bread</i>	28.00
Zweierlei Gänseleber mit Kaffee und Schokoladensorbet dazu Brioche <i>Two kinds of goose liver with coffee and chocolate sorbet with brioche</i>	32.00/46.00

SUPPEN - SOUPS

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	12.00
Parmesan-Cremesuppe mit Croutons <i>Parmesan Cream Soup with croutons</i>	18.00
Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Curry und Kokosnuss <i>Carrot-Ginger-Cream Soup with curry and coconut</i>	17.00

PLÄTTLI UND BRÄTTLI p.P. 15.00/22.00/34.00
SNACKS AND PLATTERS

Verschiedene kleine Köstlichkeiten
zum Aperitif, für Zwischendurch oder einfach so
Preis je nach Grösse und Angebot
A variety of different savoury specialities perfect for aperitif, to enjoy before your meal or as a snack. Price depends on size and selection

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 65.00
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 Mayonnaise, dazu Pommes frites <i>A simple but excellent mixture of toast, crispy bacon, poularde breast, tomato slices, lettuce and mayonnaise, served with French fries</i>	39.00
Rindstatar «SwissPrimGourmet» <i>Beef steak tatare</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>	56.00

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 mit Zöliakie bestellt werden	
Schwein - pork	47.00
Kalb - veal	52.00
SwissPrim Entrecôte Black Angus «Cafe de Paris» mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse- oder Salatgarnitur <i>with homemade herb butter variety of vegetables or salad</i>	160 g 49.00 200 g 56.00 300 g 67.00
Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive <i>French fries or matchstick potatoes included</i>	

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

SwissPrim Rindsragout (24H geschmort) mit Merlotsauce dazu Tessiner Polenta und Gemüse vom Markt <i>SwissPrim beef ragout (24H braised) with Merlot sauce and Ticino polenta and vegetables from the market</i>	52.00
Seezunge aus der Bretagne mit Zitrone dazu Salzkartoffeln und Wurzelspinat <i>Sole from Brittany with lemon, salt potatoes and root spinach</i>	68.00
SwissPrim Hackbraten mit Senfsauce dazu Kartoffelstock und Marktgemüse <i>SwissPrim Meatloaf with mustard sauce and mashed potatoes and market vegetables</i>	42.00

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>	35.00
Hausgemachte Ravioli Füllung nach Laune des Küchenchefs und Belperknolle <i>Homemade tortellini stuffed by our chef de cuisine and region cheese</i>	38.00
Asiatische Udon Bowle mit frischem Koriander, Sesam, Ei und knackigem Gemüse <i>Asian udon bowl with fresh coriander, sesame, egg and vegetables</i>	39.00
Weisswein Aquarello Risotto mit Chasselas und sautierten Pilzen <i>White wine aquarello risotto with Chasselas and sautéed mushrooms</i>	38.00
Süsskartoffel Gnocchi mit Federkohl mit Pecorino-Kümmel-Sauce <i>Sweet potato gnocchi with kale with pecorino and cumin sauce</i>	37.00

DESSERTS

Tagessdessert <i>Dessert of the day</i>	9.00
Friandises Kleine süsse Köstlichkeiten <i>Sweet delicious</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>	10.00 14.00
Lemon Tarte Stadthaus Mit Lemoncurd und Zitronensorbet karamellisierten Walnüssen <i>Lemon Tart With lemon curd and lemon sorbet caramelized walnuts</i>	15.00
Passionsfrucht und Schokolade mit weisser Schokoladenglace und Mango <i>passion fruit and chocolate with white chocolate ice cream and mango</i>	15.00
Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce und Rahm <i>baked apple rings with vanilla sauce and 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, Himbeere, Zitrone, Blutorange, Mango, Passionsfrucht <i>Apple, raspberry, lemon, blood orange, mango, passion fruit</i>	
Glace Aromen - ice cream Erdbeere, Kokosnuss, Schokolade, Tahiti Vanille, Mocca, Karamell & Salz Schokolade-Chili-Cranberry, Strawberry, coconut, chocolate, Tahiti vanilla, mocha, caramel & salt chocolate-chili-cranberry,	
Schlagrahm - Whipped cream	1.50
Käsevariation mit Käse von Jumi aus Vechigen <i>Variation of cheese from the local cheesemonger</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