



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> mit Radieschen <i>Green leaves in season with radish</i>	10.00
<b>Bunter Stadthausalat</b> mit karamellisierten Oliven <i>Mixed salad with caramelized olives</i>	17.00
<b>Zweierlei von der Kalbsmilke</b> mit Radieschen-Eschalotten-Vinaigrette <i>Two types of veal's milk with radish-shallot-vinaigrette</i>	27.00
<b>Variation vom Chèvre</b> mit Zwiebelconfit und Birnen <i>Variation of Goat cheese with onion confit and pear</i>	21.00
<b>Hausgemachte Empanadas</b> mit Gemüsefüllung, Guacamole und Sour Cream Dip <i>Homemade Empanadas stuffed with vegetables, guacamole and sour cream dip</i>	24.00
<b>Seetaler Kalbstatar Piemontaise</b> mit Trüffel und Parmesan <i>Tatere of Veal with truffle and Parmigiano</i>	28.00
<b>Zweierlei Gänseleber</b> mit Kumquat und Blutorange, dazu Brioche <i>Variation of foie gras of Goose Kumquat, blood orange with brioche</i>	32.00/46.00

SUPPEN - SOUPS

<b>Tagessuppe</b> <i>Soup of the day</i>	12.00
<b>Limetten-Cremesuppe</b> mit Limettenperlen <i>Cream of Lime soup with lime pearls</i>	18.00
<b>Sellerie-Apfel-Cremesuppe</b> mit Apfelkernöl <i>Celeriac-apple-cream soup with apple kernel oil</i>	17.00

PLÄTTLI UND BRÄTTLI p.P. 14.00/20.00/28.00  
SNACKS AND PLATTERS

**Verschiedene kleine Köstlichkeiten**  
zum Aperitif, für Zwischendurch oder einfach so  
Preis je nach Grösse und Angebot  
*A variety of different savoury specialties 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, in case 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 65.00
<b>GOURMET MENU 4 GANG</b>	ab - from 98.00
Donnerstag bis Samstag	

STADTHAUS KLASSIKER - CLASSICS

<b>Club Sandwich</b>	39.00
die einfache, wie begnadete Mischung aus Toastscheiben, knusprigem Speck, Poularden Brust, Tomaten, Salat und Haussauce, dazu Pommes frites <i>A simple but excellent mixture of slices of toast, crispy bacon, poularde breast, tomato, lettuce and homemade sauce, served with French fries</i>	
<b>Rindstatar</b> «SwissPrimGourmet»	29.00/39.00
<i>Beef steak tatar</i> «SwissPrimGourmet»	
<b>Zürcher Geschnetzeltes vom Filet</b>	56.00
mit hausgemachten Butternudeln und Marktgemüse <i>Sliced tenderloin of veal Zürich style with homemade buttered noodles and market vegetables</i>	

STADTHAUS SPEZIALITÄTEN  
STADTHAUS SPECIALTIES

<b>Cordon Bleu</b>	
mit Beinschinken und Kaltbach Greyerzer dazu Pommes frites und Marktgemüse <i>with ham and "Kaltbach" Gruyere cheese French fries and seasonal vegetables</i>	
<b>Auch glutenfrei erhältlich</b> <b>also available gluten-free</b>	
Schwein - pork	47.00
Kalb - veal	52.00
<b>SwissPrim Entrecôte Black Angus</b> «Café de Paris»	
mit hausgemachter Kräuterbutter	160 g 49.00
Gemüse- oder Salatgarnitur	200 g 56.00
with homemade herbal butter	300 g 68.00
variety of vegetables or salad	
Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive <i>French fries or matchstick potatoes included</i>	

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

<b>Seetaler Kalbsragout mit Safran</b>	52.00
dazu Tessiner Polenta und Gemüse vom Markt <i>Seetal veal ragout with saffron with Ticino Polenta and market vegetables</i>	
<b>Blausee Forelle sautiert</b>	46.00
mit Kokos Zitronensauce Blattspinat und Pilaw Reis <i>Sautéed Blue Lake Trout with coconut-lemon sauce leaf spinach and pilaf rice</i>	
<b>SwissPrim Hackbraten</b>	42.00
mit Senfsauce, dazu Kartoffelstock und Marktgemüse <i>SwissPrim meatloaf with mustard sauce, mashed potatoes and market vegetables</i>	

E GUETE! - ENJOY YOUR MEAL!

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

<b>Stadthaus Rösti</b>	35.00
mit Gemüsebouquet und Spiegelei <i>Hash browns Stadthaus style with vegetable bouquet and fried egg</i>	
<b>Hausgemachte Ravioli</b>	26.00/38.00
Füllung nach Laune des Küchenchefs und Belperknolle <i>Homemade ravioli Filling a la mode of the chef and regional cheese</i>	
<b>Asiatisches Thai Curry</b>	37.00
mit frischem Koriander, Basmati Reis und knackigem Gemüse <i>Asia Thai curry with fresh coriander, basmati rice and vegetables</i>	
<b>Peperonicreme Risotto "5 Sorelle"</b>	38.00
mit Peperonicreme und Cherrytomaten <i>Risotto "5 Sorelle" with Bell - Pepper cream and cherry tomatoes</i>	
<b>Wirsing Roulade mit Pilzen</b>	36.00
dazu Zitronen-Dill-Sauce und Gnocchi <i>Savoy Cabbage roulade with mushrooms, lemon-dill-sauce and gnocchi</i>	

DESSERTS

<b>Tagessdessert</b>	9.00	
<i>Dessert of the day</i>		
<b>Friandises</b>	11.00	
kleine süsse Köstlichkeiten <i>Sweet delicacies</i>		
<b>Emmentaler Meringue mit Nidle</b>	10.00	
<i>Meringue Emmental style with whipped cream</i>		
mit einer Kugel Glace		14.00
<i>with a scoop of ice cream</i>		
<b>Schwarzwälderglas Stadthaus</b>	15.00	
mit Kirschen und Vanilleglace <i>Black Forest glass with cherries and vanilla ice cream</i>		
<b>Bratapfel Stadthaus</b>	15.00	
mit Sorbet und Apfelmousse <i>Baked apple with sherbet and mashed apple</i>		
<b>Schokoladenkuchen (glutenfrei)</b>	16.00	
mit Caramelsauce und Fior di latte Glace <i>chocolate cake (gluten-free) with caramel sauce and Fior di latte ice cream</i>		
<b>Sorbets und Rahmglace</b>	5.00 pro Kugel	
<i>Sorbets and ice creams 5.00 per scoop</i>		

Sorbet Aromen - sorbets  
Apfel, Zitrone, Blutorange, Passionsfrucht  
*Apple, lemon, blood orange, passion fruit*

Glace Aromen - ice cream  
Erdbeere, Schokolade, Tahiti Vanille, Mocca  
*Strawberry, chocolate, Tahiti vanilla, mocha*

<b>Schlagrahm - Whipped cream</b>	1.50
<b>Käsevariation</b>	16.00/28.00
mit Käse aus der Region <i>Variation of cheese from the region</i>	

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*