



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 Stadthaus Salat mit frischen Feigen und Feta <i>Mixed salad with figs and feta cheese</i>	17.00
Zweierlei von der Kalbsmilke mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette <i>Two different sweetbreads of veal with radish-shallot vinaigrette</i>	25.00
Caprese Stadthaus Tomaten und Burrata mit Passionsfrucht <i>Tomatoes and burrata with passion fruit</i>	21.00
Melone mit Rohschinken Galia Melone mit Bellota Rohschinken und Joghurt-Sorbet <i>Galia melon with Bellota raw ham and yogurt sorbet</i>	27.00
Panzanella Toskana mit Tomaten, Schalotten und Oliven <i>Panzanella Toscana with tomatoes, shallots and olives</i>	24.00
Zweierlei Gänseleber mit Apfel-Variation und Brioche <i>Two different foie gras with apple variation and brioche</i>	32.00/46.00

SUPPEN - SOUPS

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	12.00
Champagner-Cremesuppe mit Black Tiger Crevette <i>Champagne cream soup with Black Tiger prawn</i>	17.00 21.00
Kirsch Gazpacho mit amaretto parfümiert <i>Cherry Gazpacho perfumed with amaretto</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 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>	38.00
Rindstatar «SwissPrimGourmet» <i>Beef steak tartare</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	44.00
Kalb - veal	49.00
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 54.00 300 g 65.00
Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive <i>French fries or matchstick potatoes included</i>	

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

SwissPrim Roastbeef mit hausgemachter Tartar Sauce Pommes Piemontese und Salatbouquet <i>Local roast beef with homemade tartar sauce, Pommes piemontese and salad bouquet</i>	52.00
SwissPrim Vitello Tonnato mit feiner Tunasauce, Salatbouquet und Rosmarin Kartoffeln <i>SwissPrim vitello tonnato with tuna sauce, salad bouquet and rosemary potatoes</i>	49.00
SwissPrim Kalbshaxe mit Tessiner Polenta und Gemüse vom Markt <i>SwissPrim veal knuckle with Ticino polenta and market vegetables</i>	50.00

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>	34.00
Hausgemachte Ravioli Füllung nach Laune des Küchenchefs und Belperknolle <i>Homemade Ravioli stuffed by our chef de cuisine and region cheese</i>	26.00/38.00
Asiatisches Thai Curry mit frischem Koriander, Basmati Reis und knackigem Gemüse <i>Asia Thai curry with fresh coriander and rice, and vegetables</i>	36.00
Paniertes Sellerieschnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat <i>Breaded Celery cutlet with cranberries and potato salad</i>	37.00
Gebratene Gnocchi mit Pilzen, Gemüse und Parmesan <i>Homemade Gnocchi with mushrooms, vegetables</i>	34.00

DESSERTS

Tagessdessert <i>Dessert of the day</i>	9.00
Friandises Kleine süsse Köstlichkeiten <i>Sweet delicious</i>	9.00
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
Griechische Verführung mit Joghurt, Honig, karamellisierten Walnüssen <i>Greek yogurt with honey, caramelized walnuts</i>	15.00
Gebackene Apfelküchlein mit Zimt und Zucker, Bourbon Vanilleglace <i>Baked apple rings with cinnamon and sugar, Bourbon vanille ice cream</i>	15.00
Luftige Crema Catalana mit frischen Beeren und Himbeersorbet <i>Breezy catalan cream with fresh berries and raspberry sorbet</i>	16.00
Sorbets und Rahmglace <i>Sorbets and ice cream</i>	5.00 pro Kugel 5.00 per scoop
<u>Sorbet Aromen - sorbets</u> Apfel, Himbeere, Zitrone, Blutorange, Mango, Passionsfrucht <i>Apple, raspberry, lemon, blood orange, mango, passion fruit</i>	
<u>Glace Aromen - ice cream</u> Erdbeere, Kokosnuss, Schokolade, Tahiti Vanille, Mocca, Karamell & Salz Schokolade-Chili-Cranberry, Pop Corn <i>Strawberry, coconut, chocolate, Tahiti vanilla, mocha, caramel & salt chocolate-chili-cranberry, pop corn</i>	
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