



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>	10.00
<b>Bunter Stadthausalat</b> mit Karamell Oliven <i>Mixed salad with caramel olives</i>	17.00
<b>Zweierlei von der Kalbsmilke</b> mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette <i>Two types of veal milk with radish-shallot vinaigrette</i>	27.00
<b>Variation vom Chèvre</b> mit Zwiebelconfit und Birnen <i>Variation on Chèvre with onion confit and pear</i>	21.00
<b>Winterrollen mit Sweet-Sauer Sauce</b> In knusprigem Brik-Teig, mit asiatischem Gemüse <i>Winter rolls with sweet and sour sauce In crispy Brik-dough, with Asian vegetables</i>	27.00
<b>Seetaler Kalbstatar Piemontaise</b> mit Trüffel und Parmesan <i>Veal tatar with truffle and parmesan</i>	28.00
<b>Zweierlei Gänseleber</b> mit Kumquat und Blutorange dazu Brioche <i>Two different foie gras with kumquat and 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>Lime creame soupe with lime pearls</i>	18.00
<b>Butternuss-Kürbis-Cremesuppe</b> mit Curry und Kokosnuss <i>Butternut Squash cream soup with curry and coconut</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*

<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> 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
<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>	56.00

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>	
Schwein - pork	47.00
Kalb - veal	52.00
<b>SwissPrim Entrecôte Black Angus</b> <b>«Café de Paris»</b> 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 68.00
Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive <i>French fries or matchstick potatoes included</i>	

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

<b>Seetal Kalbsragout mit Safran</b> dazu Kartoffelmousseline und Gemüse vom Markt <i>Seetal veal ragout with saffron with potato mousseline and market vegetables</i>	52.00
<b>Blausee Forelle Sautiert</b> mit Kokos Zitronensauce Blattspinat und Pilaw Reis <i>Blausee Trout Sautéed with coconut lemon sauce Spinach leaves and pilaf rice</i>	46.00
<b>SwissPrim Rindsfilet</b> mit Steinpilzrisotto und Stielbrokkoli <i>SwissPrim beef fillet with mushroom risotto and broccoli</i>	62.00

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>	35.00
<b>Hausgemachte Ravioli</b> Füllung nach Laune des Küchenchefs und Belperknolle <i>Homemade tortellini stuffed by our chef de cuisine and region cheese</i>	26.00/38.00
<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 Falafel</b> mit Humus und Mediterranem Gemüse <i>Homemade Falafel with humus and Mediterranean vegetables</i>	37.00
<b>Wirsing Roulade mit Pilzen</b> dazu Zitronen-Dill-Sauce und Gnocchi <i>Savoy cabbage roulade with mushrooms, lemon-dill sauce and gnocchi</i>	36.00

DESSERTS

<b>Tagessdessert</b> <i>Dessert of the day</i>	9.00
<b>Friandises</b> Kleine süsse Köstlichkeiten <i>Sweet delicious</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>	10.00 14.00
<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 mousse</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, Himbeere, Zitrone, Blutorange, Mango, Passionsfrucht <i>Apple, raspberry, lemon, blood orange, mango, passion fruit</i>	
<b>Glace Aromen - ice cream</b> Erdbeere, Kokosnuss, Schokolade, Tahiti Vanille, Mocca, Karamell & Salz Schokolade-Chili-Cranberry, <i>Strawberry, coconut, chocolate, Tahiti vanilla, mocha, caramel &amp; salt chocolate-chili-cranberry,</i>	
<b>Schlagrahm - Whipped cream</b>	1.50
<b>Käsevariation</b> 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*