



ÖFFNUNGSZEITEN - OPENINGS

Restaurant Mo-Sa 9.00-23.30 / So 10.00-15.00
Küche - kitchen 11.30-14.00 & 18.00-21.45 / So Brunch 10.30-14.00
Hotel 7/7

VORSPEISEN - STARTERS

Grüner Blattsalat <i>Green leaf salad</i>	10.00
Bunter Stadthausalat mit eingelegten Feigen <i>Colorful leaf salad with pickled figs</i>	16.00
Zweierlei von der Kalbsmilke mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette <i>Two different sweetbreads of veal with radish-shallot vinaigrette</i>	23.00
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>	24.00
Arabische Meze Vegetarisches Allerlei aus dem Osmanischen Reich dazu Pita Brot <i>Different vegetarian potpourri with pita bread</i>	21.00
Zweierlei Gänseleber mit Apfel-Variation und Brioche <i>Two different foie gras with apple variation and brioche</i>	26.00/41.00

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
Ajo Blanco mit Apfelsorbet <i>Ajo blanco with apple sorbet</i>	18.00

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»	27.00/38.00
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>	
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 47.00 200 g 54.00 300 g 63.00
Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive <i>French fries or matchstick potatoes included</i>	

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

SwissPrim Vitello Tonnato Kalbsbraten mit feiner Thonsauce, Pommes Duchesse und Salatbouquet <i>Roast veal with tuna sauce, Pommes duchesse and salad bouquet</i>	53.00
Spaghetti mit Scampi aus Südafrika an leichter Tomatensauce mit frischen Kräutern <i>Spaghetti with Scampi from south africa light tomato sauce and fresh herbs</i>	49.00
Sanft glasiertes Kaninchenragout an Merlottsauce mit Tessiner Polenta und buntem Gemüsebeet <i>Glazed rabbit ragout with Merlot sauce, Ticino polenta and colorful vegetables</i>	46.00

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 mit getrockneten Tomaten und Parmesan <i>Homemade ravioli with dried tomatos and Parmesan cheese</i>	38.00
Lasagne mit Roter Linsen-Bolognese mit Grillgemüse und Mozzarella <i>Lasagne with red lentil Bolognese with grilled vegetables and mozzarella</i>	36.00
Hausgemachte Falafel mit Hummus und Grillgemüse <i>Homemade Falafel with Hummus and grilled vegetables</i>	34.00
Gebratene Gnocchi mit Pilzen, Gemüse und Rucola <i>Homemade Gnocchi with mushrooms, vegetables and rocket</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 und Makronen <i>Creek yogurt with honey, caramelized walnuts and Macaroons</i>	15.00
Pêche Melba Stadthaus mit Bourbon Vanilleglace und Himbeeren <i>Vanilla ice cream with peach and raspberry</i>	14.00
Hausgemachter Cheesecake mit frischen Beeren und Joghurtglace <i>Homemade cheesecake with fresh berries and yogurt ice cream</i>	16.00
Sorbets und Rahmglacen <i>Sorbets and ice cream</i>	4.00 pro Kugel 4.00 per scoop

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

Glace Aromen - ice cream
Erdbeere, Kokosnuss, Schokolade,
Tahiti Vanille, Mocca, Karamell & Salz
Schokolade-Chili-Cranberry, Pop Corn
*Strawberry, coconut, chocolate,
Tahiti vanilla, mocha, caramel & salt
chocolate-chilli-cranberry, pop corn*

Schlagrahm - Whipped cream	1.50
Käsevariation mit Käse von Affineur Beeler <i>Platter 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