



ÖFFNUNGSZEITEN - OPENINGS

Restaurant Mo-Sa 9.00-23.30
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 Gnocchi fritti und Parmesan <i>Mixed salad with gnocchi fritti and parmesan</i>	17.00
Zweierlei von der Kalbsmilke mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette <i>Two different sweetbreads of veal with radish-shallot vinaigrette</i>	25.00
Variation vom Chevre Mit Zwiebelconfit und Birne <i>Variation on Chevre with onion confit and pear</i>	21.00
Dreierlei Crostini mit Ricotta, Tomaten und Oliven-Tapenade <i>Three types of crostini with ricotta, tomato and olive tapenade</i>	27.00
Seetaler Kalbstatar Piemontaise mit Trüffel und Parmesan <i>Veal tatare with truffle and parmesan</i>	28.00
Zweierlei Gänseleber 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

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	12.00
Limetten-Cremesuppe mit Limettenperlen <i>Lime creame soupe with lime pearls</i>	18.00
Butternuss-Kürbis-Cremesuppe 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

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	47.00
Kalb - veal	52.00
SwissPrim Entrecôte Black Angus «Café 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 65.00
Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive <i>French fries or matchstick potatoes included</i>	

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

Seetal Kalbsragout mit Safran dazu Kartoffelmousseline und Gemüse vom Markt <i>Seetal veal ragout with saffron with potato mousseline and market vegetables</i>	52.00
Emmentaler Zanderfilet mit Beurre Blanc dazu Belugalinsen und Blattspinat <i>Emmentaler zander fillet with beurre blanc, beluga lentils and spinach leaves</i>	56.00
SwissPrim Schweinsfilet mit Steinpilzrisotto und Stielbrokkoli <i>SwissPrim pork fillet with mushroom risotto and broccoli</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 tortellini stuffed by our chef de cuisine and region cheese</i>	38.00
Asiatisches Thai Curry mit frischem Koriander, Basmati Reis und knackigem Gemüse <i>Asia Thai curry with fresh coriander, rice and vegetables</i>	36.00
Hausgemachte Falafel mit Humus und Mediterranem Gemüse <i>Homemade Falafel with humus and Mediterranean vegetables</i>	37.00
Wirsing Roulade mit Pilzen dazu Zitronen-Dill-Sauce und Gnocchi <i>Savoy cabbage roulade with mushrooms, lemon-dill sauce and gnocchi</i>	36.00

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
Schwarzwälderglas Stadthaus Mit Kirschen und Vanilleglace <i>Black Forest glass with cherries and vanilla ice cream</i>	15.00
Malabi Tel Aviv mit Rosenwasser und Hibiskus <i>Malabi Tel Aviv with rose water and hibiscus</i>	15.00
Schokoladenkuchen(glutenfrei) mit Caramelsauce und Fior di latte Glace <i>chocolate cake (glutenfree) with caramel sauce and fior di latte ice 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, <i>Strawberry, coconut, chocolate, Tahiti vanilla, mocha, caramel & salt chocolate-chili-cranberry,</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