



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 10.00
Green leaf salad
Bunter Stadthausalat 15.00
mit getrockneten Tomaten
Mixed leaf salad with dried tomatoes
Zweierlei von der Kalbsmilke 22.00
mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette
Two different sweetbreads of veal with radish-shallot vinaigrette
Variation von Chèvre und Birne 19.00
mit Birnenbrot und Zwiebelconfit
Variation of goat cheese and pear with pear bread and onion confit
Dauphine Feigen mit Bellota Schinken 24.00
an Honig und Sakurakresse
Dauphine fig with Bellota ham with honey and Sakura cress
SwissPrim Piemonteser Kalbstatar 22.00
mit Trüffel und Parmesan
SwissPrim Piemontese veal steak tatar with truffle and parmesan
Zweierlei Gänseleber 26.00/41.00
mit Kumquat Variation und hausgemachtem Brioche
Two different foie gras with cumquat variation and homemade brioche

SUPPEN - SOUPS

- Tagessuppe 11.00
Soup of the day
Butternuss Kürbiscrèmesuppe 15.00
mit srilankischen Gewürzen und Kokosnussmilch
Butternut pumpkin cream soup with Sri Lanka spices and coconut milk
Limettencrèmesuppe 16.00
mit Limettenkaviar
Lime cream soup with lime caviar

PLÄTTLI UND BRÄTTLI 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 Mitarbeiter 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 38.00
Die einfache wie begnadete Mischung aus Toastscheiben, knusprigem Speck, französischer Maispouardenbrust, Tomaten, Salat und Mayonnaise, dazu Pommes frites
A simple but excellent mixture of toast, crispy bacon, French corn poulard breast, tomato slices, lettuce and mayonnaise, served with French fries
Rindstatar «SwissPrimGourmet» 27.00/38.00
Beef steak tatar «SwissPrimGourmet»
Zürcher Geschnetzeltes vom Filet 56.00
Hausgemachte Butternudeln und Marktgemüse
Sliced fillet of veal Zurich style homemade butter noodles and market vegetables

STADTHAUS SPEZIALITÄTEN
STADTHAUS SPECIALTIES

- Cordon Bleu
mit Beinschinken und Kaltbach Greyerzer Pommes frites und Marktgemüse
with ham and cave aged Gruyere cheese
French fries and seasonal vegetables
Schwein - pork 42.00
Kalb - veal 49.00
SwissPrim Entrecôte Black Angus «Cafe de Paris»
mit hausgemachter Kräuterbutter 160 g 45.00
Gemüse- oder Salatgarnitur 200 g 52.00
with homemade herb butter 300 g 63.00
variety of vegetables or salad
Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive
French fries or matchstick potatoes included

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

- SwissPrim Rindsragout «48 Stunden» 44.00
Sämige, getrüffelte Tessiner Polenta dazu Gemüse vom Markt
SwissPrim beef ragout «48 hours» Polenta Ticino and Market vegetables
Sautierter Seeteufel aus der Bretagne 54.00
mit Weisswein-Dillensenz, Salzkartoffeln und Lauchgemüse
Sauteed monkfish from Brittany with white wine- dill essence, boiled potatoes and leek vegetables
Grilliertes SwissPrim Kalbsfiletmedaillon 59.00
an Morchelsauce, hausgemachte Kartoffelgnocchi und Herbstgemüse
SwissPrim veal medaillon from filet on morel sauce, homemade potatoe gnocchi and autumn vegetables

E GUETE! - ENJOY YOUR MEAL!

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

- Stadthaus Rösti 33.00
Gemüsebouquet und Spiegelei
Roesti Stadthaus style vegetables and fried egg
Hausgemachte Gemüselasagne 34.00
mit Basilikum, frischer Tomate und leichter Bechamelsauce
Homemade vegetables lasagne with basil, fresh tomatoes and light bechamel
Asiatisches Thai Curry 36.00
mit frischem Koriander, Basmati Reis und knackigem Gemüse
Asia Thai curry with fresh coriander and rice, and vegetables
Gefüllte Pastetli vom Widmer 34.00
mit Steinpilzen und Gemüsebouquet
Stuffed Pastetli from Widmer with cep and vegetables bouquet
Hausgemachte Ravioli 26.00/35.00
Füllung nach Laune des Küchenchefs und Parmesan
Homemade Ravioli stuffed by our chef de cuisine and parmesan

DESSERTS

- Tagessdessert 9.00
Dessert of the day
Friandises 9.00
Kleine süsse Köstlichkeiten
Sweet delicious
Emmentaler Meringue mit Nidle 10.00
Meringue Emmental style with whipped cream
mit einer Kugel Glace 14.00
with a scoop of ice cream
Frittierte Kokosnuss Glace 15.00
auf Ananascarpaccio
Deep fried coconut ice cream with pineapple carpaccio
Grossis Caramelköpfli 14.00
mit Rumtopfrüchten und Nidle
Caramel flan with fruits preserved in rum and sugar and whipped cream
Der Schokoladenkuchen 16.00
mit Safran-Rosenglace
The chocolate cake with saffron-rose ice cream
Sorbets und Rahmglaces 4.00 pro Kugel
Sorbets and ice cream 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 16.00/28.00
mit Käse von Affineur Beeler
Platter from the local cheesemonger

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