



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 Balsamico Erdbeeren <i>Mixed leaf salad with Balsamic Strawberries</i> | 17.00 |
| Zweierlei von der Kalbsmilke mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette <i>Two different sweetbreads of veal with radish-shallot vinaigrette</i> | 25.00 |
| Hausgemachte Fetacreme mit Peperoncini und Knoblauch dazu Kräuterbrot <i>Homemade Feta cream with Peperoncini and garlic, herb bread</i> | 19.00 |
| SwissPrim Rindscarpaccio mit Gran Reserva Olivenöl Gullo Parmesan und Salatbouquet <i>SwissPrim beef carpaccio with Gran Reserva olive oil Gullo Parmesan and salad bouquet</i> | 27.00 |
| Hausgemachte Frühlingssrolle Mit leichtem Glasnudelsalat mit Mango Und Koreandersorbet <i>Homemade spring roll With a light glass noodle salad with mango and coriander sorbet</i> | 22.00 |
| Zweierlei Gänseleber mit Pfirsich Variation und hausgemachtem Brioche <i>Two kinds of foie gras with lime and lemon and homemade brioche</i> | 32.00/46.00 |

SUPPEN - SOUPS

| | |
|--|-------|
| Tagessuppe <i>Soup of the day</i> | 12.00 |
| Petersilienwurzelcremesuppe Mit Croutons <i>Green pea soup with bacon crumble</i> | 17.00 |
| Sellerie Apfelcremesuppe mit gepickeltem Sellerie <i>Celery- Applecreamsoup with pickled celery</i> | 17.00 |

PLÄTTLI UND BRÄTTLI 16.00/22.00/32.00
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 65.00
GOURMET MENU 4-7 GANG ab - from 98.00
Donnerstag bis Samstag

STADTHAUS KLASSIKER - CLASSICS

| | |
|---|-------------|
| Club Sandwich Die einfache wie begnadete Mischung aus Toastscheiben, knusprigem Speck, französischer Maispouardenbrust, Tomaten, Salat und Mayonnaise, dazu Pommes frites <i>A simple but excellent mixture of toast, crispy bacon, French corn poulard breast, tomato slices, lettuce and mayonnaise, served with French fries</i> | 38.00 |
| Rindstatar «SwissPrimGourmet» <i>Beef steak tatar «SwissPrimGourmet»</i> | 29.00/39.00 |
| Zürcher Geschnetzeltes vom Filet Hausgemachte Butternudeln und Marktgemüse <i>Sliced fillet of veal Zurich style 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 glutenfrei zubereitet werden Can also be prepared gluten-free | |  |
| Schwein - pork | 44.00 | |
| Kalb - veal | 49.00 | |
| 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 54.00 300 g 65.00 | |
| Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive <i>French fries or matchstick potatoes included</i> | | |

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

| | |
|--|-------|
| Sautiertes Seetal Kalbspaillard Mit Zitrone und Thymian Jungen Kartoffeln und Marktgemüse <i>Sauteed Seetal veal spaillard With lemon and thyme Young potatoes and market vegetables</i> | 55.00 |
| Galizisches Pata Negra Filet Mit Haselnusskruste, Trüffelrisotto und Marktgemüse <i>Galician Pata Negra fillet With hazelnut crust, truffle risotto and market vegetables</i> | 51.00 |
| Zanderknusperli aus Murten mit Tartarsauce dazu junger Spinat und Petersilienkartoffeln <i>Zander crisps from Murten with tartar sauce and baby spinach and parsley potatoes</i> | 49.00 |

E GUETE! - ENJOY YOUR MEAL!

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

Stadthaus Rösti 34.00
Gemüsebouquet und Spiegelei
*Roesti Stadthaus style
vegetable bouquet and fried egg*

Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncini 39.00
Dazu Frisch geriebener Parmesan
Served with freshly grated Parmesan

Asiatisches Thai Curry 36.00
mit frischem Koriander, Basmati Reis
und knackigem Gemüse
*Asia Thai curry with fresh coriander and rice,
and vegetables*

Auberginen Parmigiana 38.00
mit Tomate und Pankomehl
*Aubergine Parmigiana
with tomatoes and panko flour*

Hausgemachte Ravioli 26.00/38.00
Füllung nach Laune des Küchenchefs
und Parmesan
*Homemade Ravioli
stuffed by our head chef and parmesan*

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> | 11.00 14.00 |
| Wiener Eiskaffee mit feiner Moccaglace und Nidle <i>Vienna ice coffee with mocha ice cream and whipped cream</i> | 15.00 |
| Mousse de Toblerone mit feiner weisser Moccaglace <i>Toblerone mousse with white mocha ice cream</i> | 15.00 |
| Pochierte Tahiti Vanillecreme 18.00 mit frischen Beeren und Himbeerespuma <i>Poached Tahitian Vanilla Cream with fresh berries and raspberry foam</i> | |
| Sorbets und Rahmglaces 4.00 pro Kugel <i>Sorbets and ice cream</i> 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 Jumi aus Vechigen
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