



**ÖFFNUNGSZEITEN - OPENINGS**

Restaurant Mo-Sa 9.00-23.30 / So geschlossen  
Küche - kitchen 11.30-14.00 & 18.00-21.45 /  
Hotel 7/7

**VORSPEISEN - STARTERS**

<b>Grüner Blattsalat</b> <i>Green leaf salad</i>	11.00
<b>Bunter Stadthausalat</b> mit eingelegten Eierschwämmchen <i>Mixed salad with pickled chanterelles</i>	17.00
<b>Zweierlei von der Kalbsmilke</b> mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette <i>Two different sweetbreads of veal with radish-shallot vinaigrette</i>	25.00
<b>Caprese Stadthaus</b> Tomaten und Burrata mit Passionsfrucht <i>Tomatoes and burrata with passion fruit</i>	21.00
<b>Ceviche von der Forelle</b> Kokos Chilli Limette und Koreander dazu Limettensorbet <i>Ceviche from the trout Coconut chili lime and coriander with lime sorbet</i>	27.00
<b>Panzanella Toskana</b> mit Tomaten, Schalotten und Oliven <i>Panzanella Toscana with tomatoes, shallots and olives</i>	24.00
<b>Zweierlei Gänseleber</b> mit Apfel-Variation und Brioche <i>Two different foie gras with apple variation and brioche</i>	32.00/46.00

**SUPPEN - SOUPS**

<b>Tagessuppe</b> <i>Soup of the day</i>	12.00
<b>Champagner-Cremesuppe</b> <i>Champagne cream soup with Black Tiger prawn</i>	17.00
<b>Sauer Kirsch Gazpacho</b> mit Blacktiger Crevetten Spiess <i>Sour Cherry Gazpacho with Blacktiger shrimp skewer</i>	24.00

**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 Stadthausauce, 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
<b>Rindstatar</b> «SwissPrimGourmet» <i>Beef steak tartare</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 mit Zöliakie bestellt werden</b>	
Schwein - pork	47.00
Kalb - veal	52.00
<b>SwissPrim Entrecôte Black Angus</b> «Cafe 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 68.00
Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive <i>French fries or matchstick potatoes included</i>	

**HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES**

<b>Cesar Salat Stadthaus</b> mit Knuspriger Poulet Crevetten Roulade Baby Lattich und Parmesan <i>Cesar Stadthaus Salad with crispy chicken shrimp roulade Baby Lettuce and Parmesan</i>	46.00
<b>SwissPrim Vitello Tonnato</b> mit feiner Tunasauce, Salatbouquet und Rosmarin Kartoffeln <i>SwissPrim vitello tonnato with tuna sauce, salad bouquet and rosemary potatoes</i>	53.00
<b>Sautierter Schweizer Zander</b> mit Burre Blanc Portwein Venerereis und Blattspinat <i>Sauteed Swiss zander with Burre Blanc Port wine Venererei and spinach leaves</i>	54.00

**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 Ravioli 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 and rice, and vegetables</i>	36.00
<b>Auberginen Parmigana</b> mit Tomatensauce und Parmesan <i>Eggplant Parmigana with tomato sauce and parmesan</i>	37.00
<b>Albula Gnocchi</b> mit leichter Sommertrüffelsauce <i>Homemade Gnocchi with light summer truffle sauce</i>	39.00

**DESSERTS**

<b>Tagessdessert</b> <i>Dessert of the day</i>	9.00
<b>Friandises</b> Kleine süsse Köstlichkeiten <i>Sweet delicious</i>	9.00
<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>Griechische Verführung</b> mit Joghurt, Honig, karamellisierten Walnüssen <i>Greek yogurt with honey, caramelized walnuts</i>	15.00
<b>Gebackene Apfelküchlein</b> mit Zimt und Zucker, Bourbon Vanilleglace <i>Baked apple rings with cinnamon and sugar, Bourbon vanille ice cream</i>	15.00
<b>Luftige Crema Catalana</b> mit frischen Beeren und Himbeersorbet <i>Breezy catalan cream with fresh berries and raspberry sorbet</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, Strawberry, coconut, chocolate, Tahiti vanilla, mocha, caramel & salt <i>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 alle unsere Produkte aus der Schweiz  
*If not declared otherwise, we source all our products origins from Switzerland*