



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

<b>Grüner Blattsalat</b> <i>Green leaf salad</i>	10.00
<b>Bunter Stadthausalat</b> mit pochiertem Ei im Brotmantel <i>Colorful leaf salad with poached egg covered with bread</i>	15.00
<b>Zweierlei von der Kalbsmilke</b> mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette <i>Two different sweetbreads of veal with radish-shallot vinaigrette</i>	22.00
<b>SwissPrim Markbein vom Kalb</b> mit Zitronen Gremolata und hausgemachtem Brot <i>SwissPrim marrowbone of veal with lemon gremolata and homemade bread</i>	19.00
<b>Belfago Thunfisch Carpaccio</b> mit Ananas und Koriander <i>Carpaccio from Belfago tuna with pineapple and coriander</i>	27.00
<b>Fresh Rolls mit Lattich</b> gefüllt mit Nudeln und Gemüse an Mangochutney <i>Fresh Rolls filled with noodles and vegetables with mango chutney</i>	19.00
<b>Zweierlei Gänseleber</b> mit Apfel Variation und Brioche <i>Two different foie gras with apple variation and brioche</i>	26.00/41.00

SUPPEN - SOUPS

<b>Tagessuppe</b> <i>Soup of the day</i>	11.00
<b>Morchelcremesuppe</b> mit in Butter gebratenen Croutons <i>Morel cream soup with in butter roasted croutons</i>	17.00
<b>Leichte Limettencremesuppe</b> mit Black Tiger Crevette <i>Light lime cream soup with scallop</i>	16.00 22.00

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

Gluten- und lactosefreie Gerichte usw. auf Anfrage  
*No-gluten and lactose-free dishes etc. on demand*

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>	35.00
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 poularde breast, tomato slices, lettuce and mayonnaise, served with French fries</i>	
<b>Rindstatar</b> «SwissPrimGourmet»	25.00/36.00
<b>Beef steak tartare</b> «SwissPrimGourmet»	
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> vom Filet	54.00
Hausgemachte Butternudeln und Marktgemüse <i>Sliced fillet of veal Zurich style homemade butter noodles and market vegetables</i>	

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>	
Schwein - pork	41.00
Kalb - veal	49.00
<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 44.00 200 g 52.00 300 g 63.00
Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive <i>French fries or matchstick potatoes included</i>	

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

<b>Limousin Kalbsfilet auf Erbsenspiegel</b>	59.00
mit Morchelsauce, getrüffeltes Tessiner Polenta und glasiertem Gemüse <i>Limousin fillet of veal on pea with morel sauce, truffled Ticino Polenta and glazed vegetables</i>	
<b>SwissPrim Rindsragout 24H 74Grad</b>	46.00
mit Barolosauce, Kartoffelstock und Gemüse vom Markt <i>SwissPrim ragout of beef with Barolosauce, mashed potatoes and market vegetables</i>	
<b>Sautierter Wolfsbarsch aus Bretagne</b>	48.00
mit Granatapfel-Vinaigrette dazu grilliertes Gemüse und Zitronenrisotto <i>Sauted sea bass from Brittany with pomegranate vinaigrette, grilled vegetables and lime risotto</i>	

E GUETE! - ENJOY YOUR MEAL!

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

<b>Stadthaus Rösti</b> Gemüsebouquet und Spiegelei <i>Roesti Stadthaus style Vegetables and fried egg</i>	32.00
<b>Gelbe Linsen Dal</b> mit Tomaten und Joghurt dazu hausgemachtes Brot <i>Yellow lentil Dal with tomatoes and yoghurt and homemade bread</i>	33.00
<b>Asiatisches Thai Curry</b> mit frischem Koriander und Jasminreis mit Borlotti Bohnen und Fetakäse <i>Asia Thai curry with fresh coriander and rice, Borlotti bean and Feta</i>	34.00
<b>Fregola Sarda mit Belper Knolle</b> mit knackigem Gemüse und fein gehobelter Belper Knolle <i>Fregula Sarda kind of noodles with vegetables and sliced cheese "Belper Knolle"</i>	34.00
<b>Hausgemachte Ravioli</b>	24.00/34.00
Füllung nach Laune des Küchenchefs und Parmesan <i>Homemade Ravioli stuffed by our chef de cuisine and parmesan</i>	

DESSERTS

<b>Tagesdessert</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>	10.00
mit einer Kugel Glace <i>with a scoop of ice cream</i>	14.00
<b>Gefüllte Crêpes</b> mit Bourbon Vanilleglace und Kumquats <i>Stuffed crêpe with Bourbon vanille ice cream and Kumquat</i>	15.00
<b>Ananas Spiegel mit Rum</b> dazu Kokosnussglace und Crumble <i>Pineapple with rum, coconut ice cream and crumble</i>	13.00
<b>Panna Cotta Moldan Sea Salt</b> mit gesalzener Caramel und Sauerrahmsorbet <i>Panna Cotta Moldan with salted caramel and sour cream sorbets</i>	12.00
<b>Sorbets und Rahmglacen</b>	4.00 pro Kugel 4.00 per scoop
<u>Sorbet Aromen - sorbets</u> Apfel, Himbeere, Zitrone, Blutorange, Mango, Passionsfrucht <i>Apple, raspberry, lemon, blood orange, mango, passion fruit</i>	
<u>Glace Aromen - ice cream</u> Erdbeere, Kokosnuss, Schokolade, Tahiti Vanille, Mocca, Karamell & Salz Schokolade-Chili-Cranberry, Pop Corn <i>Strawberry, coconut, chocolate, Tahiti vanilla, mocha, caramel &amp; salt chocolate-chilli-cranberry, pop corn</i>	
<b>Schlagrahm - Whipped cream</b>	1.50
<b>Käsevariation</b> 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*