



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 Stadthaus Salat mit hausgemachten Arancini <i>Mixed leaf salad with homemade Arancini</i>	17.00
Zweierlei von der Kalbsmilke mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette <i>Two different sweetbreads of veal with radish-shallot vinaigrette</i>	25.00
50 Minuten Ei mit zweierlei vom Waldpilz <i>Soft boiled egg with forest mushrooms</i>	22.00
Hausgemachte Empanadas mit Gemüsefüllung, Guacamole und Sour Cream Dip <i>Homemade Empanadas with vegetable filling, guacamole and sour cream</i>	24.00
Sautierter Tuna mit Sesam Soja und Honig Sabayone <i>Sauteed tuna with sesame seeds soy and honey sabayon</i>	22.00
Zweierlei Gänseleber mit Limetten und Zitrone 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
Grün Erbsensuppe mit Speckcrumble <i>Green pea soup with bacon crumble</i>	17.00
Parmesanschaumsuppe mit Kümmel und Croutons <i>Parmesan soup with caraway seeds and croutons</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» 29.00/39.00 <i>Beef steak tatar «SwissPrimGourmet»</i>	
Zürcher Geschnetzeltes vom Filet 56.00 Hausgemachte Butternudeln und Marktgemüse <i>Sliced fillet of veal Zurich style homemade butter noodles and market vegetables</i>	

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*
Kann auch glutenfrei zubereitet werden



Schwein - pork	44.00
Kalb - veal	49.00

SwissPrim Entrecôte Black Angus
«Cafe de Paris»
mit hausgemachter Kräuterbutter 160 g 49.00
Gemüse- oder Salatgarnitur 200 g 54.00
*with homemade herb butter 300 g 65.00
variety of vegetables or salad*

Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive
French fries or matchstick potatoes included

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

Französische Wachtel sautiert gefüllt mit Morcheln und Mangold dazu Champagner Risotto und Marktgemüse <i>French quail sauteed filled with morels and chard served with champagne risotto and vegetables</i>	54.00
Sautiertes Schweizer Forellenfilet mit Beurre Blanc, Belugalinsen und Marktgemüse <i>Sauteed Swiss trout fillet with beurre blanc, beluga lentils and vegetables</i>	49.00
SwissPrim Rindsfilet mit Chorizzosauce dazu Bratkartoffeln und Federkohl <i>SwissPrim beef fillet with chorizzo sauce, fried potatoes and kale</i>	61.00

E GUETE! - ENJOY YOUR MEAL!

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

Stadthaus Rösti Gemüsebouquet und Spiegelei <i>Roesti Stadthaus style vegetable bouquet and fried egg</i>	34.00
Hausgemachte Wirsingroulade gefüllt mit Waldpilzen dazu Gnocchi und Limettenschaumsauce <i>Homemade savoy cabbage roulade filled with forest mushrooms served with gnocchi and lime sauce</i>	41.00
Asiatisches Thai Curry mit frischem Koriander, Basmati Reis und knackigem Gemüse <i>Asia Thai curry with fresh coriander and rice, and vegetables</i>	36.00
Griechischer Eintopf Yachini mit Kartoffeln, Tomaten und Oliven dazu Fetacrumble <i>Greek stew yachini with potatoes, tomatoes and olives served with feta crumble</i>	32.00
Hausgemachte Ravioli Füllung nach Laune des Küchenchefs und Parmesan <i>Homemade Ravioli stuffed by our head chef and parmesan</i>	26.00/38.00

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>	11.00 14.00
Hausgemachtes Kaffee-Catalan mit Baumnussglace und Preiselbeeren <i>Homemade coffee catalan with walnut ice cream and cranberries</i>	15.00
Parfait Gran Manier mit Aprikosenkompott und Sour Cream <i>Parfait Grand Marnier with apricot compote and sour cream</i>	15.00
Apfel Tarte Tatin mit Fior di Latte Glace <i>Apple tarte tatin with Fior di Latte ice cream</i>	18.00
Sorbets und Rahmglaces <i>Sorbets and ice cream</i>	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 & salt chocolate-chilli-cranberry, pop corn</i>	
Schlagrahm - Whipped cream	1.50
Käsevariation mit Käse von Jumi aus Vechigen <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