



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 Gnoccho Fritto und Parmesan <i>Mixed leaf salad with gnoccho fritto and parmesan</i>	17.00
Zweierlei von der Kalbsmilke mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette <i>Two different sweetbreads of veal with radish-shallot vinaigrette</i>	25.00
Gemüse Fritto Misto mit Sauce Rouille <i>Deep fry variation of vegetables with Rouille sauce</i>	19.00
Gorgonzola Variation mit Zwetschggenkompott <i>Gorgonzola variation with plum compote</i>	24.00
Konfiertes Ora King Lachs mit Avocado und Yuzu <i>Ora King confit salmon with avocado and yuzu</i>	22.00
Zweierlei Gänseleber mit Kumquats und Blutorange und hausgemachtem Brioche <i>Two different foie gras with Sauternes and nuts with homemade brioche</i>	32.00/46.00

SUPPEN - SOUPS

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	12.00
Steinpilzconsomme mit gratiniertem Markbein <i>Mushroom consome with gratinated medullary bone</i>	17.00 25.00
Karotten Ingwer Cremesuppe mit curry verfeinert <i>Carrot ginger cream soup refined with curry</i>	16.00

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</i> «SwissPrimGourmet»	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 mit Zöliakie bestellt werden	
Schwein - pork	44.00
Kalb - veal	49.00
SwissPrim Entrecôte Black Angus «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 54.00 300 g 65.00
Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive <i>French fries or matchstick potatoes included</i>	

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

Sautiertes Kanichenrückenfilet an leichtem Jus dazu Tessiner Polenta und Kirschtomaten <i>Sautéed saddle of rabbit fillet with light jus and Ticino polenta and cherry tomatoes</i>	48.00
Sautierter Wolfsbarsch Bretagne mit Beurre Blanc, Serviettenknödel und Weisskohl <i>Sauteed sea bass Brittany with beurre blanc, napkin dumplings and white cabbage</i>	54.00
SwissPrim Ossobuco Gremolata an Merlotsauce dazu Safranrisotto und Herbstgemüse <i>SwissPrim Ossobuco Gremolata with Merlot sauce and saffron risotto and seasonal vegetables</i>	49.00

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 Spätzli-Pfanne mit Waldpilzen und Gemüse <i>Homemade spaetzli pan with mushrooms and vegetables</i>	34.00
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
Hausgemachte Falafel mit Hummus und Grillgemüse <i>Homemade falafel with hummus and grilled vegetables</i>	34.00
Hausgemachte Ravioli Füllung nach Laune des Küchenchefs und Parmesan <i>Homemade Ravioli stuffed by our chef de cuisine 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
Mandarinen Tartelette mit Manderiorsorbet <i>Mandarin tartelette with mandarin sorbet</i>	17.00
Malabi Tel Aviv Panna Cotta mit Hibiskussirup und Rosenwasser-Safranglace <i>Malabi Tel Aviv Panna Cotta with hibiscus syrup and rosewater-saffron ice cream</i>	14.00
Der Schokoladenkuchen mit Caramelsauce und Fior di Latte Glace <i>The chocolate cake with caramel sauce and Fior di Latte ice cream</i>	16.00
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