



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

Grüner Blattsalat <i>Green leaf salad</i>	11.00
Bunter Stadthausalat mit Tête de moine und getrockneten Tomaten <i>Colorful Stadthaus salad with Tête de moine and dried tomatoes</i>	17.00
Zweierlei von der Kalbsmilke mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette <i>Two different sweetbreads of veal with radish-shallot vinaigrette</i>	27.00
Hausgemachte Fetacreme mit Peperoncini und Knoblauch dazu Kräuterbrot <i>Homemade Feta cream with Peperoncini and garlic, herb bread</i>	19.00
Hausgemachte Momos gefüllt mit Kartoffeln und Gemüse Sweet und Sauer Sauce <i>Homemade momos Filled with potatoes and vegetables Sweet and sour sauce</i>	27.00
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
Zweierlei Gänseleber mit Blutorange Variation und Brioche <i>Two kinds of goose liver with blood orange variation and brioche</i>	32.00/46.00

SUPPEN - SOUPS

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	12.00
Kerbel-Cremesuppe mit Radieschenscheiben <i>Chervil Cream Soup with radish slices</i>	18.00
Weissweincremesuppe mit Dill verfeinert mit leichtem Zitronenöl <i>White wine cream soup with dill refined with light lemon oil</i>	17.00

**PLÄTTLI UND BRÄTTLI p.p. 15.00/22.00/34.00
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

BISTRO MENU 3 GANG ab - from 65.00
GOURMET MENU 4 GANG ab - from 98.00
Donnerstag bis Samstag

STADTHAUS KLASSIKER - CLASSICS

Club Sandwich Die einfache wie begnadete Mischung aus Toastscheiben, knusprigem Speck, Poulardenbrust, Tomaten, Salat und Mayonnaise, 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>	39.00
Rindstatar «SwissPrimGourmet» <i>Beef steak tartare «SwissPrimGourmet»</i>	29.00/39.00
Zürcher Geschnetzeltes 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**

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	47.00
Kalb - veal	52.00
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 56.00 300 g 67.00
Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive <i>French fries or matchstick potatoes included</i>	

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

Irisheses Lammkarre mit Kräutercrumble mit Morchelsauce dazu gebratene Schupfnudeln und Gemüse vom Markt <i>Irish rack of lamb with herb crumble with morel sauce and fried finger noodles and vegetables from the market</i>	58.00
Sautierte Ora King Lachstranche mit Pomelorisotto, dazu Wurzelspinat und frischer Portulak <i>Sautéed Ora King Salmon Tranche with pomelorisotto, root spinach and fresh purslane</i>	61.00
Hänni's Fleischvogel (CH) mit Merlotsauce dazu Kartoffelstock und Marktgemüse <i>Hanni's beef roulade (CH) with merlot sauce and mashed potatoes and market vegetables</i>	42.00

E GUETE! - ENJOY YOUR MEAL!

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

Stadthaus Rösti mit Gemüsebouquet und Spiegelei <i>Roesti Stadthaus style with vegetable bouquet and fried egg</i>	35.00
Hausgemachte Ravioli Füllung nach Laune des Küchenchefs und Belperknolle <i>Homemade tortellini stuffed by our chef de cuisine and region cheese</i>	38.00
Asiatische Udon Bowle mit frischem Koriander, Sesam, Ei und knackigem Gemüse <i>Asian udon bowl with fresh coriander, sesame, egg and vegetables</i>	39.00
Punjabi Rolle Gefüllt mit Kartoffel und Gemüse Auf Linsen dal <i>Punjabi roll Filled with potatoes and vegetables On lenses dal</i>	39.00
Hausgemachte Albula Gnocchi mit Pilzsauce und Marktgemüse <i>Homemade Albula Gnocchi with mushroom sauce and market vegetables</i>	37.00

DESSERTS

Tagessdessert <i>Dessert of the day</i>	9.00
Friandises Kleine süsse Köstlichkeiten <i>Sweet delicious</i>	11.00
Emmentaler Meringue mit Nidle <i>Meringue Emmental style with whipped cream</i> mit einer Kugel Glace <i>with a scoop of ice cream</i>	10.00 14.00
Tobleronemousse mit Schokoladenerde Mit weisser Schokoladenglace <i>Toblerone mousse with chocolate earth With white chocolate ice cream</i>	15.00
Flancaramel mit Nidle Nach Grosis art <i>Flan caramel with whipped cream grandma art</i>	16.00
Bratapfel Stadthaus mit Mascarpone und Apfelsorbet <i>Baked apple Stadthaus with mascarpone and apple sorbet</i>	16.00
Sorbets und Rahmglace <i>Sorbets and ice cream</i>	5.00 pro Kugel 5.00 per scoop
Sorbet Aromen - sorbets Apfel, Himbeere, Zitrone, Blutorange, Mango, Passionsfrucht <i>Apple, raspberry, lemon, blood orange, mango, passion fruit</i>	
Glace Aromen - ice cream Erdbeere, Kokosnuss, Schokolade, Tahiti Vanille, Mocca, Karamell & Salz Schokolade-Chili-Cranberry, <i>Strawberry, coconut, chocolate, Tahiti vanilla, mocha, caramel & salt chocolate-chili-cranberry,</i>	
Schlagrahm - Whipped cream	1.50
Käsevariation mit Käse von Mauerhofer Burgdorf <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 Fleisch und Geflügel aus der Schweiz
If not declared otherwise, all meat and poultry origins from Switzerland