



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 gebackenem Mozzarella <i>Colorful leaf salad with baked Mozzarella</i>	15.00
Zweierlei von der Kalbsmilke mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette <i>Two different sweetbreads of veal with radish-shallot vinaigrette</i>	22.00
Hausgemachte Fetacreme mit Peperoncini und Knoblauch dazu hausgemachtes Kräuterbrot <i>Homemade Feta cream with Peperoncini and garlic, homemade herb bread</i>	18.00
SwissPrim Rindscarpaccio mit Tomaten-Vinaigrette Ruccola und Manchego Gran Reserva <i>SwissPrim carpaccio of beef with tomato vinaigrette, Ruccola and cheese "Manchego"</i>	27.00
Gemüse Dim Sum im Bambuskorb mit hausgemachter Sweet Sour Sauce dazu Salatbouquet <i>Dim Sum with vegetables with homemade sweet sour sauce and salad</i>	19.00
Zweierlei Gänseleber mit Passionsfrucht Variation und Brioche <i>Two different foie gras with passion fruit variation and brioche</i>	26.00/41.00

SUPPEN - SOUPS

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	11.00
Tom Kah Gai Suppe mit Limette und frischem Koriander <i>Tom Kah Gai soup with lime and fresh coriander</i>	17.00
Weisswein-Cremesuppe mit Aprikose und Apfel <i>White wine cream soup with apricot and apple</i>	16.00

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 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 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, 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>	36.00
Rindstatar «SwissPrimGourmet» <i>Beef steak tartare «SwissPrimGourmet»</i>	25.00/36.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Filet Hausgemachte Butternudeln und Marktgemüse <i>Sliced fillet of veal Zurich style homemade butter noodles and market vegetables</i>	54.00

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>	
Schwein - pork	42.00
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 45.00 200 g 52.00 300 g 63.00
Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive <i>French fries or matchstick potatoes included</i>	

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

Knusprig sautierte Pouletbrust mit Jus, Maiscreme, Polentaschnitte und grilliertem Mais <i>Crispy sautéed chicken breast with sauce, maize cream, Polenta slice and grilled maize</i>	44.00
SwissPrim Rindskopfbake im Merlot geschmort, Kartoffelstock und Gemüse vom Markt <i>In redwine slow braised SwissPrim beef cheeks, mashed potatoes and market vegetables</i>	47.00
Gebratener Swiss Alpin Lachs (Lostallo) mit Beurre blanc, Belugalinsen und grillierten Baby Artischocken <i>Roast salmon (Lostallo) of switzerland mountains with butter sauce, Beluga lentils and grilled small artichoke</i>	46.00

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 Vegetables and fried egg</i>	32.00
Fluffige Kartoffelgnocchi mit Limettensauce und Parmesan <i>Potato Gnocchi with lime sauce and parmesan</i>	33.00
Asiatisches Thai Curry mit frischem Koriander, Basmati Reis und knackigem Gemüse <i>Asia Thai curry with fresh coriander and rice, and vegetables</i>	34.00
Sämiger Acquerello Risotto mit Portweinbirnen und Stilton dazu karamellisiertes Espuma <i>Acquerello Risotto with port wine pear and cheese "Stilton", caramelised Espuma</i>	36.00
Hausgemachte Ravioli Füllung nach Laune des Küchenchefs und Parmesan <i>Homemade Ravioli stuffed by our chef de cuisine and parmesan</i>	24.00/34.00

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>	10.00 14.00
Gebackene Apfelküchlein mit Zimt und Zucker, Bourbon Vanilleglace <i>Baked apple rings with cinnamon and sugar, Bourbon vanille ice cream</i>	15.00
Wiener Eiskaffee mit feiner Moccaglace und Nidle <i>Vienna ice coffee with mocha ice cream and whipped cream</i>	13.00
Sabayon mit Burbon Vanilleglace Schaumig geschlagener Süsswein mit Burbon Vanilleglace <i>Sabayon, beat into a foam sweet wine with Burbon vanilla ice cream</i>	12.00
Sorbets und Rahmglacen <i>Sorbets and ice cream</i>	4.00 pro Kugel 4.00 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, 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 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