



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 hausgemachten Arancini <i>Colorful Stadthaus salad with homemade arancini</i>	17.00
Zweierlei von der Kalbsmilke mit Radieschen-Eschalotten Vinaigrette <i>Two types of veal's milk 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
Dim Sum Variation mit Papayasalat und Chilicrumble <i>Dim Sum variation with papaya salad and chili crumble</i>	29.00
Tomaten Burrata Salat mit Gran Reserva Olivenöl "Gullo" und Passionsfrucht <i>Tomato burrata salad with Gran Reserva olive oil "Gullo" and passion fruit</i>	28.00
Zweierlei Gänseleber mit Blutorange Variation und Brioche <i>Two kinds of foie gras of Goose with blood orange variation and brioche</i>	34.00/46.00

SUPPEN - SOUPS

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	13.00
Tomatencremesuppe mit Gin und Croutons <i>Tomato soup with gin and croutons</i>	18.00
Weissweincremesuppe verfeinert mit leichtem Zitronenöl <i>White wine cream soup with light lemon oil</i>	17.00

APEROPPLÄTTLI

APERITIF PLATTER 36.00

Regionale Wurst und Käseplatte

zum Aperitif, für Zwischendurch oder einfach so
*Regional sausage and cheese platter
A variety of different savoury specialities
perfect for aperitif, to enjoy before your meal
or as a snack.*

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
marktfreschen 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>	40.00
Rindstatar «SwissPrimGourmet» <i>Beef steak tatare «SwissPrimGourmet»</i>	29.00/39.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Filet mit hausgemachten Butternudeln und Marktgemüse <i>Sliced filet of veal Zurich style with homemade butter noodles and market vegetables</i>	58.00

**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>	
Auch Glutenfrei erhältlich also available gluten-free	
Schwein - pork	48.00
Kalb - veal	53.00
SwissPrim Entrecôte Black Angus « Café 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 57.00 300 g 68.00
Pommes Frites oder Pommes Allumettes inklusive <i>French fries or matchstick potatoes included</i>	

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

Seetal Kalbsrack ca. 280-300g mit Kräuterbutter, dazu Pommes Piemontaise und Blattspinat <i>Seetal rack of veal 280-300g with herb butter potatoes piemontaise style and leaf spinach</i>	67.00
Sautierter Schweizer Zander mit Beurre Blanc Butterreis und Oliven-Cherrytomaten-Confit <i>Sautéed swiss pike perch with Beurre Blanc rice and olive-cherry tomato-confit</i>	54.00
Hähni's Fleischvogel (CH) mit Merlotsauce, dazu Kartoffelstock und Marktgemüse <i>Hähni's beef roulade (CH) with merlot sauce, mashed potatoes and market vegetables</i>	43.00

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>Hash browns Stadthaus style with vegetable bouquet and fried egg</i>	36.00
Hausgemachte Ravioli Füllung nach Laune des Küchenchefs und Belper Knolle <i>Homemade tortellini Filling a la mode of the chef and region cheese</i>	27.00/39.00
Indonesisches Nasi Goreng mit frischem Koriander, Ei und knackigem Gemüse <i>Indonesian Nasi Goreng with fresh coriander, egg and vegetables</i>	39.00
Knusprige Punjabi Rolle gefüllt mit Kartoffeln 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

Tagesdessert <i>Dessert of the day</i>	9.00
Friandises Kleine süsse Köstlichkeiten <i>Sweet delicacies</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
Toblerone-Mousse mit Schokoladenerde dazu weisse Schokoladenglace <i>Toblerone mousse with chocolate crumble and white chocolate ice cream</i>	15.00
Flancaramel mit Nidle nach Grosi's Art <i>Grandma's flan caramel recipe served with whipped cream</i>	16.00
Coupe Romanoff mit Crème Chantilly und Vanilleglace <i>with whipped cream and vanilla ice cream</i>	16.00
Sorbets und Rahmglace <i>Sorbets and ice cream</i>	5.00 pro Kugel 5.00 per scoop
Sorbet Aromen - sorbets Apfel, Zitrone, Blutorange, Passionsfrucht <i>Apple, lemon, blood orange, passion fruit</i>	
Glace Aromen - ice cream Erdbeere, Schokolade, Tahiti Vanille, Mocca <i>Strawberry, chocolate, Tahiti vanilla, mocha</i>	
Schlagrahm - Whipped cream	1.50
Käsevariation mit Käse aus der Region <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