

**Vorspeisen / Appetizers:**

**204 Currycrèmesuppe mit Ingwer**

**Curry cream soup with Ginger**

**Fr. 10.00**

**209 Grüner Salat / Green salad (mixed lettuce)**

**Fr. 7.50**

**210 Gemischter Salat / Mixed salad**

**Fr. 9.50**

**211 Nüsslisalat mit Ei**

**Swiss field salad (lamb lettuce) served with a hard boiled chopped egg**

**Fr. 11.50**

**212 Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen**

**Swiss field salad (lamb lettuce) served with warm mushrooms**

**Fr. 11.50**

**205 Rathskellersalat :**

**Frische Blattsalate mit Cherrytomaten, Speck,  
Pilzen und Brotcroûtons an Balsamicoessig-Dressing**

**Mixed seasonal lettuce garnished with cherry tomatoes, bacon bits  
mushrooms, and bread croutons served with balsamico vinigar dressing**

**278 Vorspeisen Fr. 13.50 / 279 Hauptgang Fr. 19.50**

## Leicht und Frisch / Light and Fresh

### 214 Wurstsalat garniert mit Salaten

Cold sausage salad garnished with fresh salads

Fr. 16.50

### 216 Wurst-Käsesalat garniert mit Salaten

Cold sausage and swiss cheese salad garnished with fresh salads

Fr. 18.00

### 222 Blattsalate mit Pouletbrustwürfel und Croûtons

Mixed green salads with broiled chopped chicken breast & bread croûtons

Fr. 18.50

### 223 Grosser bunter Salatteller mit Ei

Large salad platter garnished with a hard boiled egg

Fr. 19.50

### 256 Pouletbrust grilliert und mit Salaten garniert

Grilled chicken breast served with fresh salads

Fr. 19.00

## Spaghetti Spezialitäten / Spaghetti Specials:

### 225 Spaghetti Curry Pollo mit Pouletbruststreifen an Currysauce

With chicken breast chunks served with curry sauce

Fr. 18.50

### 237 Spaghetti Carbonara mit Schinken, Speck, Champignons

Knoblauch, Rahm und Ei

With ham, bacon, mushrooms, garlic, cream and egg

Fr. 19.00

### 245 Spaghetti **Rathskeller** (sehr sehr scharf!!) mit Tomatensauce, Rahm, Schinken, Champignons, Pepperoncini und Sambal oelek

With tomato sauce, cream, ham, mushrooms, pepperoncini  
and sambal oelek (hot and spicy!!)

Fr. 19.50

## **Warme Gerichte / hot dishes**

**255 Pouletgeschnetzeltes Casimir im Reising serviert  
und mit Früchten garniert**

**Chopped chicken breast with curry sauce served in a rice ring and garnished with fruits**  
Fr. 18.50

**257 Poulet Fajitas mit Salaten garniert**

**Mehl-Tortilla gefüllt mit Pouletbruststreifen, Guacamole, Peperoni, Zwiebeln und Käse**  
**Chicken Fajitas served with mixed salads**  
Fr. 22.50

**260 Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück serviert mit Pommes frites**

**Breaded pork scalope served with french fries**  
Fr. 21.50

**Olma Bratwurst- oder Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, dazu Rösti**

**Grilled pork or veal sausage served with onion sauce and swiss hash browns**

**262 (Kalbs) Fr. 19.50**

**263 (Schweins) Fr. 19.50**

**266 Rindshuftsteak mit Kräuterbutter und Pommes frites**

**Rumpsteak served with herbal butter and french fries**  
Fr. 27.00

**265 Fischknusperli (Pangasius) mit Tartarsauce**

**Deep fried fish (pangasius) with tartar sauce**  
Fr. 17.50

**Rindsentrecôte ca. 200 gr. (Australien) an Pfeffersauce  
dazu Pommes frites & Gemüse**

**New York Cut Steak ca. 200 gr. served with peppersauce , french fries and vegetables**  
Fr. 39.50

**Rathskeller Klassiker / Rathskeller classics**

**218 U. S. Rib Eye Steak (300 g)**

U. S. Hohrückensteak (300 g) vom Grill rosa gebraten  
serviert mit Chili- oder Kräuterbutter dazu Pommes allumettes  
**U.S. Rib Eye Steak complimented with chilli- or herbal butter & potatoes allumettes**  
**Fr. 46.00**

**219 Kalbsgeschnetzeltes \* Zürcher-Art \***

Zarte Kalbfleischstreifen gebraten an Champignonsrahmsauce  
serviert mit knusprig gold gebratener Rösti und Gemüse vom Markt  
**Sliced veal Zurich style: with a mushroom cream sauce & swiss hash browns & vegetables**  
**Fr. 38.50**

**277 Lammrücken Provençale**

Lammrückenfilet rosa gebraten an Kräutersauce  
serviert mit Rösti-Kroketten und Gemüse vom Markt  
**Fillet of lamb complimented with a special fresh herbal sauce, noodles and vegetables**  
**Fr. 36.50**

**Cordon bleu (ca. 300 g)**

220 Kalbs- oder 261 Schweins Cordon bleu serviert mit Pommes frites  
**Breaded veal escalope stuffed with ham and emmentaler cheese served with a french fries**  
**Fr. 38.00 Kalbs / Fr. 27.00 Schweins**

## Vegetarische Gerichte (V) / vegetarian (V) dishes

**250 Rösti mit Käse und Spiegelei (V)**  
**Swiss hash browns with grilled chesse & a egg sunnyside up**  
Fr. 18.50

**253 Walliser Käseschnitte mit Birne und Weisswein (V)**  
**Cheese toast \*Valaisanne\* grilled cheese on toast with pears & white wine**  
Fr. 19.50

**271 Tortellini an Pestorahmsauce (V)**  
**Tortellini served with pesto cream sauce**  
Fr. 18.50

## Snacks & Sandwiches / Snacks & Sandwiches

285	Original American Hamburger	Fr.	7.00
286	Original American Cheeseburger	Fr.	8.00
264	Vegi-Burger	Fr.	7.00
272	Schinken Sandwich	Fr.	6.00
274	Salami Sandwich	Fr.	6.00
275	Emmentalerkäse Sandwich	Fr.	6.00
280	Weisswürste mit süssem Senf	Fr.	9.00
281	Klosterplätzler Rauchwurstli	Fr.	9.00
283	Portion Pouletflügeli (Portion = 6 Stück)	Fr.	15.00
287	Portion Pommes frites	Fr.	7.00
288	Rathskeller Chäs-Chüchli	Fr.	2.50

# Dessert- & Glace-Karte

**Caramel-Köpfl**

**Fr. 10.00**

**Orangenparfait mit Grand Marnier**

**Fr. 11.00**

**Coupe Danmark**

**Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce**

**Fr. 10.00**

**Coupe Amarena**

**Vanille-Rahmglace mit Amarena-Kirschen**

**Fr. 11.00**

**Wiener Eiskaffee mit Kirschwasser parfümiert**

**Fr. 12.00**

**Cassata mit Rahm**

**Fr. 9.50**

**Zwetschgen-Sorbet mit Vieille-Prune**

**Fr. 12.50**

**Apfel-Sorbet mit Calvados**

**Fr. 12.50**

**Zitronen-Sorbet mit Vodka**

**Fr. 12.50**

**Mango-Sorbet mit Prosecco**

**Fr. 13.50**

**Blutorangen-Sorbet mit Campari**

**Fr. 12.50**

**Glace & Sorbet Aromen: Preis pro Kugel Fr. 3.50 / Rahmzuschlag Fr. 2.00**

*Vanilleglace, Schokolatglace, Walnussglace, Caféglace, Bananenglace, Pistacheglace*

*Apfel-Sorbet, Blutorangen-Sorbet, Zitronen-Sorbet, Mango-Sorbet,  
Williams-Birne-Sorbet, Zwetschgen-Sorbet*