

Vorspeisen / Appetizers:

201 Kürbiscrèmesuppe
Pumpkin cream soup
CHF 10.00

202 Currycrèmesuppe
Curry cream soup
CHF 10.00

203 Weissweinsuppe
White wine soup
CHF 10.00

209 Grüner Salat
Green salad (mixed lettuce)
CHF 8.00

210 Gemischter Salat
Mixed salad
CHF 10.00

211 Nüsslisalat mit Ei
Lamb's lettuce served with egg
CHF 12.50

212 Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen, Ei und Speck
Lamb's lettuce with lukewarm mushrooms, egg and bacon
CHF 13.00

Rathskellersalat

Frische Blattsalate mit Cherrytomaten, Speck,
Pilzen und Brotcroûtons an Balsamico Dressing

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

278 Vorspeise CHF 14.50

279 Hauptgang CHF 20.50

Leicht und Frisch / Light and Fresh

Wurstsalat

Cold sausage salad

213 einfach CHF 12.50

214 garniert CHF 16.50

Wurst-Käsesalat garniert mit Salaten

Cold sausage salad with swiss cheese

215 einfach CHF 15.50

216 garniert CHF 19.50

222 Blattsalate mit Pouletbrustwürfel und Croûtons

Mixed green salads with broiled chopped chicken breast & bread croûtons

CHF 19.50

223 Grosser bunter Salatteller mit Ei

Large salad platter garnished with a hard boiled egg

CHF 20.50

256 Pouletbrust grilliert und mit Salaten garniert

Grilled chicken breast served with fresh salads

CHF 20.50

Spaghetti Spezialitäten / Spaghetti Specials

225 Spaghetti Curry Pollo mit Pouletbruststreifen an Currysauce

With chicken breast chunks served with curry sauce

CHF 19.50

237 Spaghetti Carbonara mit Schinken, Speck, Champignons, Knoblauch, Rahm und Ei

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

CHF 20.00

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!!)

CHF 20.50

Warme Gerichte / hot dishes

255 Pouletgeschnetzeltes Casimir
im Reisring, garniert mit Früchten

Chopped chicken breast with curry sauce served in a rice ring and garnished with fruits

CHF 19.50

257 Poulet Fajitas mit Salaten garniert,
Mehl-Tortilla gefüllt mit Pouletbruststreifen, Guacamole, Peperoni, Zwiebeln und Käse
Chicken fajitas garnished with salads,

flour tortilla filled with chicken breast strips, guacamole, pepperoni, onions and cheese

CHF 22.50

260 Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück
serviert mit Pommes frites und Gemüse

Breaded pork scalope served with french fries and vegetables

CHF 25.00

Olma Bratwurst- oder Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, dazu Rösti
Grilled pork or veal sausage served with onion sauce and swiss hash browns

262 Kalb/ **veal** CHF 20.50

263 Schwein/ **pork** CHF 20.50

266 Rindshuftsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites & Gemüse
Rumpsteak served with herbal butter, french fries & vegetables

CHF 28.50

265 Fischknusperli (Pangasius) mit Tartarsauce garniert mit Salat
Fish nuggets (Pangasius) with tartar sauce garnished with salad

CH 24.50

259 Rindsentrecôte ca. 200 g (Australien) an Pfeffersauce
dazu Pommes frites & Gemüse

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

CHF 39.50

290 Chübel Guggeli

**1/2 Schweizer Freiland-Poulet vom Ofen
serviert mit unserer Spezialsauce und Brot
(Haus-Spezialität)**

CHF 18.00

Rathskeller Klassiker / Rathskeller classics

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

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

CHF 48.00

219 Kalbsgeschnetzeltes * Zürcher-Art *

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

CHF 39.50

277 Lammrücken Provençale

Lammrückenfilet rosa gebraten an Kräutersauce
serviert mit Rösti-Kroketten & Gemüse
**Fillet of lamb complimented with a special fresh herbal sauce, rösti
croquettes & vegetables**

CHF 38.50

Cordon bleu (ca. 300g)

Cordon bleu serviert mit Pommes frites & Gemüse
**Breaded veal escalope stuffed with ham and emmentaler cheese
served with a french fries & vegetables**

220 Kalb/ veal CHF 39.50

261 Schwein/ pork CHF 28.50

Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes

- 250 Rösti mit Käse und Spiegelei
Swiss hash browns with grilled chesse & a egg sunnyside up
CHF 19.50
- 253 Walliser Käseschnitte mit Birne und Weisswein
Cheese toast *Valaisanne* grilled cheese on toast with pears & white wine
CHF 20.50
- 254 Käseschnitte mit Spiegelei und Schinken
Cheese slice with fried egg and ham
CHF 22.50
- 258 Blätterteig Pastetli mit Pilzfüllung
Puff pastry with mushrooms filling
CHF 10.50
- 271 Tortellini an Pestorahmsauce
Tortellini served with pesto cream sauce
CHF 18.50

Snacks & Sandwiches / Snacks & Sandwiches

285	Original American Hamburger	CHF 8.00
206	doppel Hamburger	CHF 12.00
286	Original American Cheeseburger	CHF 9.00
221	doppel Cheeseburger	CHF 14.00
264	Vegi-Burger	CHF 8.00
272	Schinken Sandwich	CHF 7.50
275	Emmentalerkäse Sandwich	CHF 7.50
280	Weisswürste mit süssem Senf	CHF 9.50
281	Klosterplätzler Rauchwurstli	CHF 9.50
283	Portion Pouletflügeli (Port. 6 Stück)	CHF 15.00
287	Portion Pommes frites	CHF 8.00
288	Rathskeller Chäs-Chüchli	CHF 2.50

Dessert- & Glace-Karte

Caramel-Köpfli

CHF 10.00

Orangenparfait mit Grand Marnier

CHF 11.00

Coupe Danmark

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce

CHF 10.00

Coupe Amarena

Vanille-Rahmglace mit Amarena-Kirschen

CHF 11.00

Wiener Eiskaffee mit Kirschwasser parfümiert

CHF 12.00

Cassata mit Rahm

CHF 9.50

Zwetschgen-Sorbet mit Vieille-Prune

CHF 12.50

Apfel-Sorbet mit Calvados

CHF 12.50

Zitronen-Sorbet mit Vodka

CHF 12.50

Mango-Sorbet mit Prosecco

CHF 13.50

Blutorangen-Sorbet mit Campari

CHF 12.50

Glace & Sorbet Aromen:

Preis pro Kugel CHF 3.50

Rahmzuschlag CHF 2.00

Vanilleglace, Chocolatglace, Walnussglace, Caféglace, Bananenglace, Pistacheglace

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